

רכיבים:

6 דגי בורי, חתוכים לפילטים (נתחי פילה) ונקיים מעצמות
 $\frac{3}{4}$ כוס זיתים שחורים מגולענים
 $\frac{1}{4}$ כוס שמן זית
חופן בזיליקום
 $\frac{1}{4}$ כוס יין אדום יבש
שמן זית לטיגון

אופן ההכנה:

1. במעבד מזון טוחנים את הזיתים, שמן הזית, הבזיליקום והיין למעין מחית. מטגנים את הפילטים בשמן זית, כשלוש דקות מכל צד.
2. מניחים את הפילטים בצלחת הגשה ומורחים עליהם את ממרח הזיתים.

הצעת הגשה:

מגישים בלזויית סלט חי.