רכיבים:

חופן בזיליקום

¼ כוס יין אדום יבש

שמן זית לטיגון

6 דגי בורי, חתוכים לפילטים (נתחי פילה) ונקיים מעצמות

¾ כוס זיתים שחורים מגולענים

¼ כוס שמן זית

אופן ההכנה:

1. במעבד מזון טוחנים את הזיתים, שמן הזית, הבזיליקום והיין למעין מחית.

2. מטגנים את הפילטים בשמן זית, כשלוש דקות מכל צד.

3. מניחים את הפילטים בצלחת הגשה ומורחים עליהם את ממרח הזיתים.