

רכיבים:

1 פילה לוקוס טרי
1 כף גרגרי חרדל
2 כוסות סוכר
1 כוס מלח גס
1 כוס שמיר, קצוץ דק
 $\frac{1}{2}$ כוס שמן זית
1 צ'ילי, קצוץ דק
2-3 לימונים, חתוכים לרבעים

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים את המלח, הסוכר, גרגרי החרדל והשמיר.
2. מניחים את פילה הגד בתערובת ומכסים אותו (כך שהתערובת תיגע בכל הפילה). מניחים על ניילון נצמד, יוצקים מעל את התערובת וסוגרים בניילון. משהים בצד במשך שעתיים.
3. מוציאים את הדג מהניילון, מנגבים בעזרת נייר סופג לח את שאריות התערובת שנדבקו לפילה הדג.

4. פורסים את הדג לפרוסות דקות. מטפטים בנדיבות שמן זית מלמעלה.

5. בוזקים מעט מהצילי הקצוץ ומטפטים מיץ לימון טרי מלמעלה. מגישים מייד.