רכיבים:

½ ק"ג קלמרי

1 ראש שום קצוץ דק

1 כף פטרוזיליה קצוצה דק

2 כפות שמן זית

מיץ מ ½ לימון טרי

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

1. מנקים את הקלמרי - מנתקים את הראש מהגוף. מרוקנים את הגוף מחלקי פנים ומה"עצם" השקופה. חותכים את הגוף לטבעות. קוצצים גס את הרגליים.

2. ממלאים סיר גדול במים ומוסיפים מלח. מביאים לרתיחה. מוסיפים את טבעות ורגלי הקלמרי, מביאים לרתיחה ומבשלים דקה וחצי. מסננים במהירות ומעבירים לקערת הגשה.

3. מערבבים היטב את שאר המרכיבים ויוצקים אותם על הקלמרי. מערבבים ומגישים פושר או קר.