

רכיבים:

8 יחידות פילה מוסר (800 גרם כל אחת)

200 גרם גבנה בולגרית 5%

400 גרם תרד טרי

4 גבעולי תימן

2 פלפלים אדומים קלויים וקלופים

3 שיני שום

צרור פטרוזיליה

מלח, פלפל שחור

4 כפות שמן זית

מיץ משני לימונים

אופן ההכנה:

1. בעזרת הידיים מפוררים את הגבינה הבולגרית, קוצצים את הפלפלים ומוסיפים את שניהם לקערה בינונית.

2. מוסיפים חופן פטרוזיליה קצוצה, מלח, פלפל שחור, תימין, שתי שיני שום כתושות ושמן זית.

3. על גבי תבנית אפיה מניחים ארבע יחידות פילה המוסר כאשר העור כלפי מטה.

4. על כל ארבעת יחידות הפילה מוסיפים 3 כפות מהתערובת (3 כפות על כל יחידה).

5. מכסים כל יחידת פילה ביחידת פילה נוספת, כאשר העור כלפי מעלה. מברישים בשמן הזית.

6. מתבלים את "סנדוויץ" הפילה במלח, פלפל ואופים בתנור בחום של 180 מעלות במשך 10-15 דקות.

7. בנתיים, מחממים שמן זית במחבת רחבה, מוסיפים את עלי התרד, את שן השום הנותרת ומבשלים במשך 2-3 דקות. מוסיפים את מיץ הלימון, מערבבים קלות ומסירים מהאש.

8.כל מנה מגיעה בליווי תרד וסנדוויץ' פילה המוסר.