

## בישולים

סביצ'ה דג ים במרינדת  
פסיפלורה



### רכיבים

- גרם דג ים טרי מאוד! חתוך לקוביות
- פסיפלורה סחוט טרי משתי פסיפלורות
- שן שום כתושה
- כפית ג'ינג'ר מגורר
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל לבן

### הכנה

1. מערבבים הכל ביחד ומשרים כחצי שעה.
2. להגשה - אפשר על מצע עלי בייבי, סלט מלפפונים טרי, או בוטנים מעורבים בצ'ילי.
3. מזלפים מלמעלה מעט שמן זית. בתיאבון!

35 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕