בישולים

פוארו - סלט כרישה אלגיראי

רכיבים

- גבעולים כרישה חתוכים לטבעות לא דקות מדי
- שיני שום כתושות גס
- פלפל אדום חריף נקי מגרעינים וקצוץ היטב
- 1/2 כפית פלפל לבן
- לפי הטעם מלח
- כפות שמן זית
- כפות מיץ לימון מלימון טרי
- זר עירית קצוץ

הכנה

1. מבשלים את טבעות הכרישה במים רותחים כ-8 דק'. מעבירים למסננת ומסננים היטב מהמים.
2. מעבירים את הכרישה המסוננת לקערה, ומוסיפים את הפלפל החריף ושיני השום. ממליחים ומפלפלים. יוצקים שמן זית ומיץ לימון ומערבבים היטב. מעבירים לצינון במקרר.
3. מפזרים מעל עירית קצוצה ומגישים קר.

15 דקות

4 servings 4