

רכיבים:

3 קישואים בינוניים

2 כפות מיונית

מלפפון חמוץ

1-2 ביצים קשות

מיץ לימון לפי הטעם

כף פטרוזיליה ושמיר קצוצים

לתחמיץ:

כוס מים

2 כפות חומץ

מעט מלח

2 עלי דפנה

3-5 גרגרי פלפל אנגלי

אופן ההכנה:

1. רוחצים את הקישואים, חותכים אותם לקוביות לא קלופים. מרתיחים את כל החומרים של התחמיץ ומבשלים בו את הקישואים במשך רבע שעה. מסננים ומקררים.

2. מוסיפים מיונית, מלפפון חמוץ וביצים קשות חתוכים לקוביות קטנות והירק הקצוץ, מתבלים במידת הצורך במלח ובמיץ לימון. מגישים בעיטור של עגבניות.