הכמויות במתכון זה מחושבות ל 100 גרם למנה. (המתכון מחושב בדף זה ל -2 מנות).

רכיבים:

200 גרם נתח קצבים פרוס דק מאוד (כ - 4 מ"מ לפרוסה)

מלח, פלפל שחור גרוס

4 כפות שמן זית

1 בצל בינוני, פרוס דק

1 צרור עלי מנגולד, חתוכים לעובי של 2 ס"מ (רק החלק הירוק)

1 לימון קלוף וקצוץ

4 שיני שום, קלופות ופרוסות

קליפה מגוררת מ - ½ לימון

½ פלפל צ'ילי, קצוץ

מעט כמון

אופן ההכנה:

1. מושחים ומעסים היטב את הבשר בשמן הזית. ממליחים ומפלפלים. (בעזרת האצבעות, ממשיכים קלות במלאכת העיסוי על מנת שגרגירי המלח והפלפל יכנסו לבשר עצמו).

2. מחממים מחבת כבדה. כאשר המחבת חמה מאוד, צורבים את פרוסות הבשר במשך 30 - 40 שניות על כל צד.

3. במחבת נפרדת מחממים מעט שמן זית. מטגנים את פרוסות הבצל עד להזהבה. מוסיפים את עלי המנגולד הקצוצים, הצ'ילי והשום, מערבבים ומבשלים במשך כ - 5 דקות.

4. מוסיפים את גרידת הלימון, הכמון וחתיכות הלימון. מערבבים היטב ומסירים מהאש.

5. את תכולת המחבת מפזרים על גבי צלחת ההגשה. מעל מניחים יפה את פרוסות הבשר.