רכיבים:

750 גרם בשר סרטנים

1 ביצה

2 כפות מיונז

1 כף חרדל

2 כפות פטרוזיליה קצוצה

2 בצל שלוט קצוץ

2 כפות עירית

כפית ממרח צ'ילי

מיץ לימון

פירורי לחם

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

1. לערבב את כל המצרכים מלבד הסרטנים, להוסיף פירורי לחם לפי הצורך.

2. להוסיף את בשר סרטנים לבלילה ולהכניס למקרר למשך 30 דקות.

3. לחמם במחבת טפלון מעט שמן זית, ליצור לביבות ולטגן משני הצדדים בציפוי פירורי לחם.

הגשה: בתוספת קרם פרש ועירית.