רכיבים:

1 ק"ג סבידה

2 שיני שום קלופות ומעוכות

2 כפות פטרוזיליה קצוצה דק

½ לימון פרוס דק

1 כוס יין לבן יבש

50 גר' חמאה רכה

½ כוס שמן זית

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

1. מנקים את הסבידה - מנתקים ראש ורגליים. מפרידים את הרגליים ושומרים בצד. את הראש משליכים. פותחים בזהירות את הגוף, נפטרים מה"עצם" הלבנה השטוחה. מפרידים בזהירות רבה את שקיק הדיו ושומרים בצד. קולפים את העור במשיכה וחותכים את הגוף לרצועות.

2. בסיר רחב ממיסים את החמאה עם שמן הזית ומטגנים את שיני השום עד שמזהיבות. מוציאים את השום ומכניסים את הסבידה, גוף ורגליים. מטגנים תוך ערבוב כעשר דקות. מוסיפים את הפטרוזיליה, הלימון ומערבבים. ממליחים קלות ומפלפלים. מוסיפים את היין. מביאים לרתיחה ומנמיכים את האש למינימום. מבשלים כשעה בסיר מכוסה עד שהסבידה רכה מאוד. מוסיפים את הדיו ומבשלים חמש דקות (ניתן לוותר על הדיו).