רכיבים:

1 ק"ג סבידה

2 בצלים פרוסים לעיגולים דקים

1 כוס יין לבן יבש

½ כוס שמן זית

2 כפות צנוברים שנקלו במחבת

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 מחממים שמן זית ומאדים בו את הבצל. מוסיפים את הסבידה ומטגנים על אש בינונית תוך ערבוב עד שתכולת הסיר מתחילה להזהיב.

3. מוסיפים יין וכוס מים רותחים. מתבלים במלח ופלפל. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש למינימום ומבשלים שעה בסיר מכוסה.

4. מוסיפים את הצנובר והדיו (מי שלא רוצה יכול לוותר על הדיו). מערבבים ומבשלים חמש דקות. מוסיפים את הפטרוזיליה, מערבבים ומסירים מהאש.