

רכיבים:

1 גבעול בצל ירוק חתוך לרצועות דקות

1 בצל סגול קטן, חתוך לרצועות דקות

50 מ"ל שמן זית

מיץ מ-1 לימון

מלח

פלפל לבן טחון

300 גרם קלמארי, נקיים

1 עגבניה, חתוכה לז'וליינים

1 מנגו ירוק (או כתום), חתוך לרצועות דקות

1 פלפל אדום או ירוק, חתוך לרצועות דקות

לקישוט:

1 מלפפון, קלוי וחתוך לפרוסות דקות

1 לימון, חתוך לפרוסות דקות

אופן ההכנה:

1. וינגרט: מערבבים שמן הזית, בצל סגול, מיץ לימון, מלח ופלפל. טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך.

2. מכינים סיר מלא מים רותחים עם בצל ירוק ומעט מלח על אש גבוהה ומבשלים את הקלמארי במשך

דקה. מוציאים וחותרים לטבעות.

3. מעבירים לקערה, מוסיפים את הירקות ומערבבים.

4. מעבירים לצלחת הגשה, יוצקים את הווינגרט על הסלט ומקשטים בפרוסות מלפפון ובפרוסות לימון.
מגישים מיד.