



## מתכון לסביצ'ה מוסר ים / לברק יגאל אביב | גבעסול הנדסה

### מצרכים

פילה מוסר ים \ לברק

אבוקדו

בצל סגול

פלפל צ'ילי אדום

חצי כוס לימון

מעט מלח

מעט פלפל שחור

כוסברה קצוצה

שמן זית

כל ירק\פרי שנראה לכם מתאים כיד הדמיון הטובה עליכם

### אופן ההכנה

פורסים את פילה הדג לקוביות של כ 1 ס"מ ומסדרים על צלחת ההגשה.

מוסיפים מיץ לימון על הדג הנבחר, מכסים בניילון שקוף, מכניסים למקרר ל 10 דקות עד חצי שעה, במהלכן מתחיל תהליך הכבישה של הדג.

מוצאים מהמקרר מתחילים לסדר את המצרכים על הצלחת. טיפ: להוסיף שמן זית רק בתום התהליך (ולא לפני שמוציאים מהמקרר). קיבלנו צלחת עשירה בצבעים טעמים וריחות שתשדרג את מעמדכם בעיני האורחים באפס מאמץ. לדאוג שיהיה לחם טוב ליד (במתכון הבא 😊).

בתאבון!