

## תרד עם צנוברים

### מצרכים:

- 1 ק"ג עלי תרד טריים
- $\frac{1}{4}$  כוס שמן־זית
- 1 בצל קצוץ
- 2 שיני שום קצוצות
- מלח, פלפל שחור טחון טרי
- מיץ מלימון אחד
- 4 כפות צנוברים מטוגנים מעט

### הכנה:

- מנקים את עלי התרד ושוטפים היטב מהחול בהרכה מים זורמים.
- שמים בסיר גרול עם הרכה מי מלח רותחים את עלי התרד וחולטים בדיוק דקה אחת. מסננים ושוטפים בהרכה מי ברז קרים ~~מסננים היטב~~.
- מחממים במחבת גדולה את שמן־הזית ומאדים את הבצל והשום תוך בחישה כ־3 דקות. מוסיפים את עלי התרד,

את המלח ואת הפלפל, ומטגנים כ־2 דקות.  
- מוסיפים את מיץ הלימון ומערבבים עוד דקה.  
מוסיפים את הצנוברים, ומגישים.