

חזה מולארד או אווז ברוטב שום



רכיבים

- שוקי אווז (2 פרפרים חצויים)
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- כפית אבקת שום (כפית גדושה)
- לפי הטעם מלח לפי הטעם, לתיבול החזות
- כפות שמן קנולה לטיגון
- כוס ציר בקר או 1 כוס מים + 1 כף אבקת מרק עוף
- רכיבים טבעיים אסם
- 1/2 2/1 כוס יין אדום חצי יבש
- בצל בינוניים קצוצים דק (רצוי סגולים)
- שיני שום כתוש כתושות
- גזר בינוני, חתוך לקוביות קטנות
- כף רסק עגבניות
- לפי הטעם מלח לפי הטעם, לרוטב
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים את כל מצרכי התיבול ומפזרים על הבשר מכל צדדיו.
2. מכניסים את החזות המתובלים לשקית ניילון, קושרים היטב ומשהים במקרר כ-18-24 שעות. מדי פעם מנערים את השקית והופכים אותה.
3. מייבשים קלות את חזות הבשר ומטגנים בשמן חם משני הצדדים לגוון זהוב-כהה בסיר מכוסה חלקית על להבה בינונית.
4. מוציאים את הבשר לצלחת ומיד יוצקים לסיר את המרק והיין, מוסיפים את שאר המצרכים, מערבבים היטב ומכסים את הסיר. מבשלים עד לריכוך הירקות.
5. מסננים את הירקות לסיר אחר. מועכים היטב את הירקות שבמסננת וסוחטים אותם היטב.
6. מחזירים את חזות הבשר לסיר עם הרוטב, מביאים לרתיחה, טועמים את הרוטב ומשפרים את הטעם.
7. מבשלים כ-20 דקות על להבה נמוכה ובסיר מכוסה. מדי פעם הופכים את הבשר.
8. מצננים את הבשר, פורסים לפרוסות ומגישים על צלחת מחוממת בתוספת תפוחי אדמה וירקות מאודים. יוצקים מהרוטב על הבשר.

4 servings 4