

## כבדי עוף ביין אדום ודבש



### רכיבים

- גרם כבד עוף טרי ונקי
- בצל חתוכים לרצועות דקות
- שן שום
- גרם מרגרינה
- כפית מלח
- טיפה פלפל שחור
- כף דבש
- כפיות קמח לבן
- 1/2 2/1 כוסות יין אדום או כוס יין אדום וחצי כוס פורט
- זר פטרוזיליה קצוצה דק

### הכנה

1. שוטפים היטב את הכבדים, ומנקים אותם ממרה ושומן. חוצים את הכבדים בסכין.
2. מחממים את המרגרינה במחבת, ומטגנים את הבצלים והשום, עד להזהבה.
3. מוסיפים את הכבדים למחבת, וצולים עד השחמתם (תלוי עד כמה אתם אוהבים את הכבדים שלכם עשויים).
4. מוסיפים את הדבש, המלח והפלפל.
5. מוסיפים את הקמח בבזיקה דרך מסננת. מערבבים שוב.
6. מוסיפים את היין האדום ומביאים לרתיחה, מנמיכים את האש, ובוחשים עד שהרוטב מסמיך.
7. ממש לפני ההורדה מהאש, מוסיפים חופן פטרוזיליה קצוצה דק.
8. נפלא עם פירה, או כמילוי לבלינצ'ס. בתיאבון!

40 דקות

8 servings 8