

כבדי עוף בריבת בצל ויין אדום



רכיבים

- גרם כבד עוף נקיים מגידים, עורקים וקרומים
- בצל גדולים קלופים וחתוכים לרצועות
- כוס יין אדום
- כפות סוכר חום
- 1/4 4/1 מקל מקל קינמון
- כפות שמן קנולה
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מחממים מחבת כבדה עם שמן לחום גבוה, ומטגנים את הבצל.
2. כשהבצל מזהיב, מוסיפים את כבדי העוף, מתבלים ומטגנים קלות משני הצדדים, עד להשחמה.
3. מפזרים את הסוכר החום, ומקרמלים במחבת.
4. מוסיפים את היין האדום, ומנערים את המחבת.
5. מצמצמים את היין האדום לחצי ומגישים חם, על תפוחי אדמה זעירים. בתיאבון!

50 דקות 🕒

8 servings 8 🍴