

פטה כבד עוף עם מחית פירות יער ואגוזי לוז גרוסים



רכיבים

- גרם כבד עוף נקיים
- כפות ברנדי / קוניאק
- גרם חמאה מומסת
- בצל קצוץ דק
- שן שום כתוש
- כפות שמנת מתוקה
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור גרוס
- גרם אוכמניות קפואים
- כפות סוכר לבן
- 2/1 1/2 לימון
- לפי הטעם אגוזי לוז גרוסים גס

הכנה

1. מנקים את כבדי העוף משאריות שומן וכלי דם. שוטפים אותם ומייבשים עם נייר סופג. מניחים את כבדי העוף בקערה. יוצקים לקערה את הברנדי, ומשרים את הכבדים במשך כשעתיים. מסננים את הכבדים, ומשאירים את הברנדי.
2. מוסיפים 50 גרם חמאה למחבת וממיסים. מוסיפים למחבת את הבצל הקצוץ והשום הכתוש, ומאדים על להבה נמוכה במשך כ-10 דק', עד שהבצל הופך לשקוף. מוסיפים למחבת את הכבדים, מתבלים במלח ופלפל שחור, ומטגנים עד שהכבדים משנים את צבעם. יוצקים למחבת את הברנדי, ומבשלים על להבה נמוכה במשך כשתי דקות. מורידים את המחבת מהכיריים ומצננים מעט.
3. מכניסים את כבדי העוף, הבצל והרוטב לקערה, ומעבדים עם מעבד מזון ידני בפולסים עד קבלת מרקם חלק ואחיד. מוסיפים לקערה את יתרת החמאה המומסת והשמנת המתוקה, ומעבדים פעם נוספת, עד קבלת מרקם אחיד וחלק. משפרים את טעם המחית עם תיבול של מלח ופלפל שחור. מעבירים את פטה כבדי העוף למקרר עד להתייצבות.
4. הכנת מחית פירות היער: מוסיפים לסיר את פירות היער הקפואים. מוסיפים לסיר את הסוכר, ויוצקים את מיץ הלימון, ומביאים לרתיחה. מחלישים את הלהבה ומבשלים במשך כ-3 דק', עד שרוב הנוזלים התאדו. מורידים את הסיר מהכיריים וטוחנים את תוכן הסיר עם מעבד מזון ידני, עד קבלת מחית חלקה ואחידה. מניחים למחית להצטנן.
5. הרכבת המנה: יוצקים לגביע הגשה נאה 2 כפיות מחית פירות יער. מעל מניחים את פטה הכבד, עד גובה של כחצי ס"מ משפתי הגביע. מעל פטה הכבד מפזרים אגוזי לוז גרוסים, ומגישים לצד מקלוני לחם. בתיאבון!

6 servings 6