

## כופתאות תפוחי אדמה במילוי כבד קצוץ ונקניק מעושן



### רכיבים

- תפוח אדמה
- כוסות קמח לבן מנופה
- כפות קמח לבן לקימוח
- ביצה
- 3/4 4/3 כפית מלח
- גרם כבד עוף נקי מכלי דם ושומן
- בצל פרוסים לרצועות
- גרם שומן אווז או שמן (לא חובה)
- ביצה
- כוס ליקר פירות
- לפי הטעם מלח
- גרם קבנוס חתוך לקוביות גדולות
- בצל גדולים חתוכים לרצועות ומטוגנים
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. הכנת מחית הכבד: חותכים את הבצל לרצועות דקות.
2. מנקים את הכבדים ומיבשים בנייר סופג.
3. מתיכים במחבת רחבה את שומן האווז לנוזל (או מחממים שמן).
4. לאחר ההתכה מסלקים מהמחבת את המרקם המוצק שנשאר.
5. מכניסים לתוך המחבת את רצועות הבצל, ומטגנים עד הזהבה.
6. מוסיפים את הכבדים למחבת ומטגנים עד הזהבה (לא ליבש את הכבדים בטיגון ארוך מידי).
7. בסיר קטן מבשלים את 3 הביצים עד להפיכתם לקשות. קולפים את קליפת הביצים.
8. מעבירים את הכבדים, הביצים הקשות והבצל המטוגן לקערה.
9. מעבדים את תוכן הקערה עם מעבד מזון ידני למרקם חלק.
10. מוסיפים למרקם כוסית ליקר דובדבנים, קורט מלח ופלפל שחור ומערבבים.
11. הכנת בצק תפוחי האדמה: מבשלים את תפוחי האדמה עם קליפתם עד שהם הופכים רכים.
12. מסננים את המים ומצננים את תפוחי האדמה.
13. מקלפים את קליפתם ומועכים אותם למחית. מכניסים לקערה גדולה.
14. מוסיפים לקערה את הביצים ואת הקמח. ממליחים ומתחילים ללוש. מוסיפים קמח על פי הצורך.
15. לשים עד לקבלת בצק במרקם חלק ואחיד.
16. מקמחים את משטח העבודה בקמח, מניחים את הבצק, ומרדדים לעלה בעובי חצי סנטימטר.
17. הכנת הכופתאות: חורצים עיגולים בעזרת כוס גדולה. במרכז כל עיגול מניחים כפית ממחית הכבד, ומעט מהנקניק המעושן, סוגרים

את הכופתאות, ומגלגלים לקבלת כדור חלק.

18. מוסיפים את הכופתאות לסיר רחב עם מים רותחים. מבשלים  
שהכופתאות צפות על פני המים, מוציאים מהסיר, ומסננים.

19. הגשת הכופתאות: ניתן להגיש את הכופתאות כתוספת למרק עוף,  
או כמנה ראשונה. אם מגישים כמנה ראשונה מסדרים את  
הכופתאות בכלי הגשה נאה. מעל הכופתאות מניחים כמות נדיבה  
של בצל מטוגן.

120 דקות

12 servings 12