

מלוואח במילוי כבד עוף, בצל ופטריות



רכיבים

- חבילה מלאווח
- בצל גדולים קצוצים דק
- 1/2 2/1 חבילה פטריות שמפיניון
- גרם כבד עוף
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפיות פפריקה אדומה מתוקה
- כפית כמון טחון
- לפי הטעם צ'ילי גרוס

הכנה

1. מפשרים את המלאווח עד שהוא נוח לעבודה.
2. צולים את הכבד וחותרים לקוביות.
3. מטגנים את הבצל עם מעט שמן עד להזהבה. מניחים את הכבד ואת התבלינים בסיר, מערבבים.
4. מוסיפים חצי כוס מים ומבשלים על אש קטנה.
5. כשהתבשיל מוכן, מוסיפים את הפטריות הקצוצות - כ-15 דקות בישול.
6. בעזרת מסננת, מסננים את הנוזלים מהכבד. לוקחים עלה מלוואח, מניחים במרכז כמות נדיבה מבתבשיל הכבד וסוגרים לחצי ירח. יוצרים דוגמה בסגירה עם מזלג.
7. עושים זאת עם שאר העלים, מניחים בתבנית אפיה ואופים ב-200 מעלות עד הזהבה.
8. ניתן להגיש עם תוספת רוטב פטריות: מטגנים בצל עד הזהבה, לאחר מכן מוסיפים חצי מקופסת הפטריות ומבשלים על אש קטנה.
9. מוסיפים כפית מרק עוף וכוס מים ומבשלים עד רתיחה.
10. מוסיפים כף קמח עם כוס מים. פותחים את הקמח טוב ושופכים לסיר. מערבבים היטב עד שהרוטב רותח ויוצקים על המלוואח הממולא.

55 דקות

6 servings 6