

פטה כבד עוף באניס על מצע ריבת בצל



רכיבים

- קילוגרם כבד עוף גדולים ובהירים ככל האפשר, חצויים ושטופים היטב
- ליטר מים בסיר עמוק
- יאנסון
- כפות פלפל שחור שלם
- כף פלפל אנגלי שלם
- עלים עלה דפנה
- כפות זרעי כוסברה כתושים
- שומר טרי
- 3/1 1/3 כוס ערק
- כף מלח
- בצל פרוסים לרצועות דקות
- כוס סוכר לבן
- כפית פלפל שחור גרוס
- כוס ציר בקר
- 2/1 1/2 כוסות יין אדום
- בגט פרוס לפרוסות קלויית

הכנה

1. מבשלים במים את כל חומרי המשרה למשך חצי שעה על אש בינונית. סוגרים את האש.
2. מטביעים את כבדי העוף לסירוגין אחד אחרי השני, הכבד מוכן כשהמשרה קר לגמרי.
3. כשהכבד קר, טוחנים אותו בבלנדר, עד לקבלת משחה חלקה או גרגרית - לפי טעמכם.
4. מאכסנים בכלי אטום, ושומרים במקרר.
5. מטגנים את הבצל עד שמזהיב על אש קטנה.
6. מוסיפים כוס סוכר, כפית פלפל שחור, ומערבבים עד להסמכה.
7. מוסיפים כוס ציר בשר וכוס וחצי יין אדום.
8. מבשלים עד להסמכה כ-60 דקות.
9. מגישים עם פרוסות באגט קלוי. בתיאבון!

135 דקות

6 servings 6