

כבד עוף מטוגן



רכיבים

- 2/1 1/2 קילוגרם כבד עוף שטוף נקי ומסונן
- בצל חתוכים לעיגולים
- 2/1 1/2 כפיות פפריקה אדומה מתוקה
- 2/1 1/2 כפית כורכום
- 2/1 1/2 כפית מלח
- 2/1 1/2 כוס מים

הכנה

1. מניחים בצנצנת שתי כפות פפריקה, ממלאים בשמן ומערבבים - כך השמן האדום נשמר בצנצנת ומתי שצריכים משתמשים בו. אל דאגה, הוא לא מתקלקל.
2. מטגנים את הבצל בשתי כפות מהשמן האדום שהכנו, מוסיפים כבד ומטגנים היטב מכל הצדדים, עד שהכבד מחליף צבע,
3. מתבלנים (פפריקה - רק חצי כפית), ולאחר מכן מוסיפים מים, ומרתיחים.
4. מנמיכים את האש ומבשלים כ-40 דקות.

4 servings 4