

פטה כבד עוף אלגנטי ומתקתק



רכיבים

- גרם כבד עוף
- כף אבקת מרק בצל כשר לפסח גדושה
- גרם מרגרינה, רגילה, קשה, סויה (מוקשה)
- אונקיות שקדים מסוכרים
- 1/2 2/1 כוס ריבת שזיפים

הכנה

1. מרפדים את בסיס ודפנות התבנית בנייר אפייה או ניילון נצמד (מומלץ לשמן כדי שהנייר יידבק).
2. מטגנים את הכבדים במחבת גדולה כ-10 דקות. מוסיפים את אבקת מרק הבצל, ממשיכים לטגן על אש בינונית עד שהם עשויים לגמרי, עוד 3-4 דקות.
3. מעבירים יחד עם הנטורינה למעבד מזון ומעבדים לפטה חלק לגמרי.
4. מעבירים לתבנית מלבנית (אינגליש קייק) ומהדקים. עוטפים אותה ומעבירים לקירור של שעתיים במקרר. מומלץ להניח משקולת מעל התבנית.
5. מערבבים את הריבה עם 3 כפות מים רותחים.
6. פורסים את הפטה לפרוסות, מפזרים את השקדים וכפית ריבה לכל מנה ומגישים.

30 דקות

6 6