

כבדים בריבת תפוזים



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם כבד עוף נקי ומוכשר
- בצל פרוסים
- כפות ריבה
- 1/2 2/1 כפית הל טחון טחון
- 1/2 2/1 כפית חוויאג'
- לפי הטעם מלח
- 1/4 4/1 כוס יין אדום
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מטגנים את הכבדים בשמן ומתבלים אותם בהל, חוויאג', פלפל ומלח (לא מטלטלים את הכבדים - הופכים רק פעם אחת, ולא מייבשים).
2. מוציאים לצלחת ושומרים מכוסה.
3. באותה המחבת מטגנים את הבצלים בעוד קצת שמן.
4. מוסיפים למחבת את הריבה (ניתן להשתמש גם בריבת תפוז סיני באותה הכמות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) ומטגנים עד שהבצל מקורמל יפה.
5. מוסיפים את היין - מגבירים את האש ומבשלים דקה (אפשר גם לוותר על שלב הוספת היין).
6. מצרפים את הכבדים, מערבבים בעדינות ומבשלים עוד דקה.

30 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕