

כבדי הודו עם קוביות תפוחי
אדמה ובטטה



רכיבים

- 2/1 1/2 קילוגרם כבד הודו טרי או קפוא עליו מפזרים מעט מלח גס
- בצל חתוך לקוביות גדולות
- בטטה חתוכה לקוביות בינוניות
- תפוח אדמה חתוך לקוביות בינוניות, מבושל חצי בישול
- שיני שום חתוכות לרצועות
- כף שמן קנולה
- לפי הטעם חוויאג'
- כפית תבלין עוף או גריל
- 4/1 1/4 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מטגנים במחבת את הבצל בשמן עד שנהיה שקוף.
2. מוסיפים את תפוחי האדמה והבטטה לבצל.
3. כאשר הם רכים מוסיפים את השום לטיגון קל.
4. מוסיפים את כבד ההודו שנחתך מראש לרצועות בעובי אצבע. מוסיפים חוויאג', תבלין על האש בנדיבות, מעט פפריקה, פלפל שחור ומלח.
5. מבשלים 3-4 דק' ומוכן.

⌚ 45 דקות

⊕ 6 servings 6