

## ממרח כבד



### רכיבים

- בצל גדולים
- קילוגרם כבד עוף
- ביצה
- גזר גדולים
- זר פטרוזיליה
- קורט מלח
- קורט כמון טחון

### הכנה

1. מטגנים את הבצלים עם מעט שמן זית.
2. צולים את הכבד בתנור עד שכל הנוזלים יוצאים.
3. מוציאים את הבצל לקערה, ומטגנים את הכבד עם השמן של הבצל.
4. שולקים את הביצים עם הגזר, מוציאים מהמים ומקלפים את הביצים.
5. שוטפים את הפטרוזיליה.
6. טוחנים במכונת בשר את הכבד עם הבצל, הגזר, הביצים והפטרוזיליה. שופכים אל תך קערה ושמים חצי כף כמון ומלח לפי הטעם, ובתיאבון.

30 דקות

8 servings 8