

טרין כבד עוף



רכיבים

- טיפה שומן אווז
- טיפה מים
- קילוגרם כבד עוף

הכנה

1. מנקים את הכבדים, ומכניסים לתוך השומן החם, מטגנים כ-5 דקות. זהירות! הכבדים קופצים בתוך השומן הרוחח, כדאי לכסות את הסיר.
2. בעזרת כף מחוררת, מוציאים את הכבדים מן השום, ומסדרים בתוך כלי טרין מחרס או בתוך תבנית של אינגליש קייק. יוצקים עליהם את השומן.
3. מקררים שעה-שעתיים במקרר עד שהשומן מתקשה.
4. הופכים את הטרין על הצלחת. פורסים פרוסה או שתיים לכל סועד. מפזרים מעט מלח ופפריקה על הטרין. בתיאבון!

120 דקות

8 servings 8