

טחול ממולא של סבא



רכיבים

- טחול בקר
- גרם שומן כבש
- 1/2 2/1 קילוגרם כבד עוף צלוי
- 1/2 2/1 קילוגרם טחול עוף
- זר כוסברה
- שיני שום
- פלפל ירוק חריף לפי הטעם
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים הכל, ממלאים את כיס הטחול ותופרים אותו.
2. אופים 120 דקות בתנור בחום בינוני.
3. מקררים. לאחר מכן חותכים לפרוסות וכל פרוסה עוטפים בנייר כסף.
4. כשרוצים לאכול, שמים או על האש או בתנור.



4 servings 4

