



רכיבים

- גרם כבד עוף
- 1/4 1/4 כוס שמן קנולה
- בצל גדולים, קצוצים דק
- כפות יין אדום מתוק
- 1/2 1/2 קורט אגוז מוסקט טחון מגורר
- לפי הטעם מלח
- פרוסה לחם ספוגה במים וסחוסה
- עלים פטרוזיליה קצוץ
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מרחיקים את השומן של הכבדים וצולים את הכבדים (מטעמי כשרות).
2. מחממים שמן במחבת גדולה ומטגנים את הבצל על להבה גבוהה עד לגוון זהוב.
3. מוסיפים את הכבדים ומטגנים עד שהם מוכנים מבפנים. (מוציאים את אחת החתיכות מהמחבת וחותכים אותה, לוודא שהאדמומיות בפנים נעלמה).
4. מוסיפים למחבת את היין, אגוז המוסקט, המלח והפלפל, מערבבים ומסירים מן האש. מניחים בצד להצטנן.
5. טוחנים את הכבדים ואת הבצל במעבד מזון או במטחנת בשר. אם רוצים פאטה רך יותר, מוסיפים את פרוסת הלחם הסחוסה. טועמים שוב ומוסיפים מלח ופלפל במידת הצורך.
6. להגשה אלגנטית, צרים פרחי כבד במכשיר לעוגיות או בשקית להזלפת קצפת.
7. מקשטים בפטרוזיליה קצוצה.

30 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕