

כבדי עוף ופורטובלו ביין,
בלסמי ודבש



רכיבים

הכנה

- קילוגרם כבד עוף
 - פטריות פורטובלו ללא הרגל
 - בצלי שאלוט (פנינה)
 - בצל סגול חתוכים לחצאי טבעות
 - כוס יין פורט או יין קינוח אדום אחר
 - כוס ציר בקר
 - 1/3 3/1 כוס חומץ בלסמי
 - כפות דבש
 - 1/2 2/1 פלפל אדום חריף קצוץ
 - 1/2 2/1 כפית פלפל שחור גרוס
 - כפית מלח
 - גבעול תימין
 - כפות שמן זית
 - כפות עירית קצוצה
1. משמנים, מפלפלים וממליחים את בצלי השאלוט, ואופים בתנור שחומם ל-180 מעלות, כ-20 דקות.
 2. מתבלים את הכבדים במלח, פלפל וטימין.
 3. במחבת גדולה ומשומנת צורבים את הכבדים כ-2 דקות מכל צד.
 4. מניחים את הכבדים בצד ובאותה המחבת מטגנים את הבצל החתוך, שאלוטים ופלפל צ'ילי, עד להשחמה.
 5. מוסיפים את היין, ציר ודבש ומצמצמים את הרוטב.
 6. טועמים ומתקנים תיבול, מוסיפים את הכבדים ומערבבים בעדינות.
 7. במקביל לצמצום הרוטב, מניחים מעט מלח גס במחבת כבדה, וצורבים בה את הפטריות כ-4 דקות מכל צד. כאשר מתחילים לעלות ניחוחות של הפטריות הצרובות, מוסיפים מעט שמן זית ומטגנים אותן כדקה.
 8. להגשה: מניחים על כל פטריה נתח כבד, מזלפים מעט מהרוטב ומפזרים עירית קצוצה.
 9. ניתן להגיש את המנה בליווי אורז לבן או פירה.

40 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕