

## כבד עוף ופטריות ברוטב צ'ילי מתוק על קוסקוס



### רכיבים

- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- בצל קצוצים דק או פרוסים
- גרם פטריות שמפיניון פרוסות
- כפיות ג'ינג'ר מגורר דק
- כבד עוף גדולים צלויים (מטעמי כשרות)
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס
- 1/2 2/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- בצל ירוק קצוצים דק
- שקית קוסקוס בינוני 350 גר אסם

### הכנה

1. מחממים במחבת כבדה וגדולה שמן, מוסיפים את הבצלים ומטגנים עד שיתחילו להזהיב. מוסיפים את הפטריות והג'ינג'ר, ומטגנים עד שלא יישארו נוזלים במחבת. מעבירים את תכולת המחבת לקערה.
2. מוסיפים למחבת מעט שמן ומטגנים את כבדי העוף עד שישחימו. מחזירים למחבת את הבצל והפטריות, מתבלים במלח, פלפל וצ'ילי מתוק ומטגנים עוד 3 דקות. טועמים ומשפרים תיבול.
3. מכינים את הקוסקוס לפי ההוראות שעל האריזה. מחלקים את הקוסקוס לצלחות אישיות, שמים מעל כבד ופטריות, מעטרים בבצל ירוק קצוץ ומגישים. בתיאבון!

30 דקות

4 servings 4