



## רכיבים

- גרם כבד עוף
- גרם חלקי פנים: קורקבנים, כבדים, לבבות
- גרם טחול עוף
- לפי הטעם בהרט
- לפי הטעם כמון טחון
- גרם בצל פרוס
- כפות שמן זית
- שיני שום קצוצות
- לפי הטעם מלח גס

## הכנה

1. מנקים את חלקי העוף ומרחיקים את הגידים.
2. חותכים את הכבדים לקוביות בגודל ס"מ וחצי, מפזרים על הבשר בהרט וכמון, ושומרים במקרר.
3. פורסים את הבצל.
4. מניחים מחבת ברזל כבדה על האש, כשהמחבת חמה מוסיפים את השמן והשום, מטגנים שלוש דקות תוך בחישה, מוסיפים את פרוסות הבצל ומטגנים תוך בחישה.
5. מוסיפים אל הבשר, וכשהוא מוכן מפזרים עליו בהרט נוסף ומתבלים במלח.

20 דקות

5 servings 5