

## כבדי עוף בקונכייות קדאיף על פירה שורשים ירוק



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם כבד עוף
- לפי הטעם פטריות שמפיניון
- בצל
- 1/3 3/1 כוס אגוז קשיו
- תפוח אדמה
- נבטים
- כוס תרד
- בטטה חתוכה למקלונים
- כפות רוטב בסיס 290 מ"ל
- כף צ'ילי
- 1/2 2/1 כוס יין אדום מתוק
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מרגרינה
- לפי הטעם איטריות קדאיף
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מטגנים הרבה בצל, להוסיף את הכבדים, יין ואת כל הרטבים. לצמצם מעט ולהוסיף מלח ופלפל.
2. מכניסים למיקרו תפוחי אדמה ושורשים. למעוך לפירה.
3. חולטים את התרד.
4. מטגנים מקלוני בטטה עד תחילת הזהבה.
5. מכניסים לתנור שערות קדאיף במנגטים, עם חמאה או מרגרינה בטעם חמאה. אופים עד הזהבה/ השחמה. ניתן גם את פטריות השמפיניון להמיר בפטריות שיטאקה או פורטבלו. לתשומת לבך, החלפת הרכיבים יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
6. מרכיבים את המנה.

50 דקות

4 servings 4