

כבדי עוף ביין

מרכיבים:

3 בצלים קצוצים

6 כפות שמן

250 גר' כבדי עוף

1 כוס יין אדום מתוק

2 כפות ברנדי

50 גר' צימוקים

חצי סלסלת פטריות פורטובלו / שמפניון

מלח ופלפל לפי הטעם

2 כפות קורנפלור להסמכה

אופן ההכנה:

מאדים את הבצלים בשמן עד שיתחילו להזהיב, מוסיפים את הכבדים ומטגנים קלות כשבע דקות, הופכים מדי פעם, מוציאים מהמחבת ושומרים בצד.

לפני ההגשה מוסיפים למחבת שבה טוגנו הכבדים את היין, הברנדי, הצימוקים, המלח והפלפל, מביאים לרתיחה, מוסיפים את הכבדים המטוגנים.

מוסיפים שתי כפות קורנפלור שעורבבו במים קרים להסמכה.

מביאים שוב לרתיחה ומגישים מיד.

בתיאבון!

