

חבשיל כבדי עוף עם פטריות וערמונים (מגישים חמול פירה תפוחי אדמה או בטטה)

מצרכים:

- 1 ק"ג כבדי עוף, חתוכים לשיעור
- 3 כוסות אורז דג
- 2 בצלים
- 4 שיני שום
- 1 נוקדית, ערמונים באוקוס
- 1/2 סלמל פטריות שומפין
- 1/2 סלמל פטריות ביני פטרמבל
- 4 פטריות שיטאקי (לא חובה)
- 2 כפפות סילאן
- 1/2 חפץ צילי סדי
- חמול ופלפל



אופן הכנה:

- חתכים את הבצלים (רצועות זאת הפנים הצילי לפחות דקות, חתכים את הפטריות לרבעים.
- בחבת רחבה, על אש בינונית, מחממים את השמן ומטגנים את הבצלים עד הזהבה.
- מוסיפים שום וצילי וחמניות, תוך כדי ערבוב, עוד דקה.
- מוסיפים פטריות הערמונים ומטגנים לטקס במשך 5 דקות או עד שהפטריות מתרככות.
- מוסיפים את כבדי העוף ומטגנים טקס הארדום עד שהכבדים חמים את צבעם.
- חמול לא לטקס אחרת יותר כדי שלא יחייבם.
- מוסיפים חמול סילאן, מתבלים במלח ופלפל וטעמים במשך דקה.
- מוסיפים חמול פירה בטטה או תפוחי אדמה.

הערות חשובות:

- רוצים להוריד אחרי טיבוק הבצלים ומוסיפים 1/2 כוס יין אדום.
- יום לבס בבית טיפודי זה חמול להאמתם ב ו להוסיף כפית עלי טיפין כמות הסופת השמן.
- האמת הזה נהדרת גם עם תפוחי אדמה כהים הכבדי.

בתאבון!

