

סלט כבד קצוץ

הפעם יש לכם שני מתכונים. הגרסה הנוסטלגית והגרסה המודרנית. שתיהן מוצלחות וטעימות.

חמרים:

שמן לטיגון
500 גרם כבדי עוף טריים
3 בצלים בינוניים קצוצים קטן
3 ביצים קשות מגורדות גס על פומפיה
מלח, פלפל

אופן ההכנה:

מנקים את הכבדים היטב יש להפריד את האונות אחת מהשנייה, לחתוך כל רקמה או קרום ולסלק כלי דם – רצוי לבקש מהקצב לנקות.
צורבים את הכבדים על מחבת רחבה וגדולה, מוסיפים מעט שמן, פלפל ומלח וצולים את הכבדים משני הצדדים עד אשר הכבדים שחומים היטב מבחוץ ומעט ורדרדים מפנים. חשוב לא לצלות יתר על המידה אחרת הכבדים מתייבשים ולא נשארים טעימים ורכים, מוציאים את הכבדים בסיום הצלייה למגש
מוסיפים שמן למחבת ומטגנים את הבצלים עד להזהבה יפה, מוסיפים את הכבדים למחבת עם הבצלים ומערבבים מעט
נותנים לכבדים והבצל להצטנן מעט
מעבירים למעבד מזון את הבצלים, הכבד והביצים יחד עם מעט מנוזלי הטיגון.
במידה ואין מעבד מזון - מעבירים לקרש וקוצצים גס בעזרת סכין גדולה
בעזרת מזלג מועכים עד לקבלת מרקם גס
מעבירים לקערה, מוסיפים את הביצים המגורדות, מתבלים במלח ופלפל, מערבבים מגישים עם חלה טרייה, מלפפון חמוץ ונזכרים בסבתא.

הגרסה המודרנית: פטה כבד עוף

מטגנים את הבצל והכבד כפי שכתוב למעלה. מעבירים למעבד מזון. מוסיפים חמאה/מרגרינה. מעט ברנדי. מוותרים על הביצים הקשות.
מעבירים לתבנית.
מקשטים מעל בפיסטוק קצוץ. תאנים צלויotes (בעונה) ומגישים לצד ריבת בצל.