

כרדי עוף במעטפת חזה אווז



מרכיבים ל-2 מנות:

לכבדים:

4 אונות כבדי עוף

4 רצועות חזה אווז מעושן

4-5 כפות קמח

שמן לטיגון

לסלט:

3 גזרים קלופים וחתוכים למקלות דקים

1 מנגו חתוך לקוביות

3 כפות שמן שומשום

חופן בצל ירוק קצוץ לפרוסות

1 כף סוכר

מלח, פלפל שחור גרוס

1 כף שמן זית

4 טיפות טבסקו

אופן ההכנה: 1. שוטפים את הכבדים

ומניחים מסכים ושומים. 2. מקמחים את

הכבדים היטב ומסוגים במחבת חמה עם

מעט שמן משני הצדדים עד לרצת מריום.

מצננים. 3. עוטפים כל כבד ברצועת חזה

אווז ומרוקף בעזרת קיסם. 4. לפני ההגשה

מערבבים את כל מרכיבי הסלט. מכינים את

הרוטב מסוכר, שמן שומשום, שמן זית

וטבסקו, מתבלים במלח ופלפל ויוצקים על

הסלט. 5. מחלקים את הסלט לצלחות

ההגשה בערימה מרכזית. 6. מטוגנים במחבת

טפלון עם מעט שמן את הכבדים המוכנים

במשך דקה מכל צד, מניחים בראש ערימת

הסלט ומנישים.

COMO

