



כבד על מצע קדאף

בשרי | רמה בינונית

מנת פתיחה חגיגית ומושקעת, ההכנה קלה ופשוטה והתוצאה משובחת ועשירה.

החומרים:

½ ק"ג כבד עוף (עדיף טרי)

6 בצלים בינוניים

2 כפות רוטב טריאקי

2 כפות סילאן

כף אבקת מרק פטריות

כפית מלח

קורט כלפל שחור

כף יין לבן יבש (לא חובה)

למצע הקדאף:

שערות קדאף

מעט שמן

אופן ההכנה:

מנת הכבד: פרסו את הבצלים לפרוסות

דקות וטגנו בשמן על אש בינונית עד

להזהבה עמוקה. חתכו את הכבדים

לחצאים והוסיפו לבצל המטוגן. תבלו

במלח, בפלפל השחור ובאבקת מרק

הפטריות, והמשיכו לטגן תוך ערבוב עד

שהכבדים משנים צבע ומבושלים.

הוסיפו את הטריאקי, הסילאן והיין הלבן,

וערבבו עוד דקה-שתיים עד שהנוזלים

מצטמצמים ועוטפים את הכבד והבצל

בציפוי מבריק. הסירו מהאש.

מצע הקדאף: כזרו את שערות הקדאף

בתבנית עם מעט שמן ואפו כ-5 דקות

עד שהן זהובות ופריכות. עקבו מקרוב,

הקדאף עובר מזהוב לשרוף בתוך שניות.

הניחו לקדאף להתקרר מעט וצרו ממנו

עיגולים בעזרת קורצן עגול או פי כוס,

בלחיצה קלה שתייצב את הצורה.

צלחות המנה:

הניחו עיגול קדאף אחד במרכז צלחת קטנה ובהירה, ומעליו כף גדושה מתערובת

הכבדים, קצת פחות מרוחב העיגול, כך שטבעת של קדאף זהוב נשארת גלויה מסביב

ומסגרת את המנה. זו המסגרת הזו שעושה את כל ההבדל בין ערימה לבין מנה מסודרת.