

## מתכון כבד עוף ביין וסילאן

### מרכיבים:

750 גר' כבד עוף טרי  
2 כוסות יין אדום יבש איכותי  
3/4 כוס סילאן תמרים  
2 בצלים בינוניים חתוכים לפרוסות  
3 שיני שום קצוצות גס  
2 גבעולי תימין  
פלפל שחור גרוס  
מלח  
שמן טיגון קנולה

### אופן הכנה:

מבשלים בסיר את כל המרכיבים, למעט הכבדים, במשך כ-20 דקות על אש קטנה עד שכל החומרים נהפכים לנוזל אחיד וסמיך שהצטמצם מעט.  
בזמן שהרוטב מצטמצם, ניתן לטפל בכבדי העוף - לנקותם ולהפריד אותם לשתי אונות.  
על מחבת גדולה או בסיר שטוח עם מעט שמן קנולה, נטגן קלות את הכבדים כדי לסגור ולהשחים אותם מעט.  
כאשר הרוטב מוכן, נשפוך אותו אל המחבת עם הכבדים ונמשיך לטגנם עוד מספר דקות בודדות עד שהכבדים יתקרמלו יפה מהרוטב המתקתק.

**יש להגיש לסועדים חם ומיד, בתאבון!!!**