

## מתכון כבד קצוץ

### **מרכיבים:**

750 גר' כבד עוף טרי  
4 בצלים גדולים  
4 ביצים קשות מקולפות  
6 כפות שמן קנולה  
מלח  
פלפל שחור גרוס טרי

### **אופן הכנה:**

פורסים את הבצלים לפרוסות ומטגנים במחבת גדולה עד להזהבה ומניחים את הבצל בצד. באותה המחבת מטגנים את כבדי העוף (המנוקים כמובן וחצויים לשני חלקים)) כרבע שעה עד שאינם מדממים מבפנים (ניתן לבדוק עם מזלג). מוסיפים מלח ופלפל, מכבים את האש ומניחים את הכבדים לצינון של מספר דקות בחוץ.

### **מכאן ואילך, חלוקת הדעות:**

הרוב יטחנו את כל המרכיבים (הכבד המטוגן, הביצים הקשות והבצל המטוגן) במכונת **בשר**, יערבבו מעט, יוסיפו מעט מלח ופלפל אם צריך, יעבירו לצלחת ויקשטו. ניתן לעטר בפרוסות עגבנייה, בצל מטוגן, ביצה קשה מגוררת ועוד. המהדרים, יחתכו ויקצצו את המרכיבים בסכין חדה, או ימעכו בעזרת מזלג, כדי לשמור על מרקם גס וחתיכות שמרגישים בפה. המקצרים והממהרים, ישימו את הכל בבלנדר, שכשמו העברי "ממחה", אכן עושה מהכל משחה. המוצר המופק במקרה זה הוא אכן משחתי משהו ודומה יותר לפטה כבד מאשר לכבד קצוץ, אבל יש שאוהבים ורגילים דווקא לגרסה הזאת.