לביבות בטטה, כבד עוף ברוטב פירות יער

רכיבים:

1 בטטה קלופה, חתוכה גס ומבושלת
2 כפות סויה
1 כפית צילי מתוק
¼ כפית פלפל שחור
½ כפית מלח
1 ק"ג כבד
שקית זילוף חד פעמית וצנטר (פיה) עגול גדול
¾ כוס קמח

לרוטב פירות היער:

100 גרם אוכמניות מיובשות
100 גרם תות שדה מיובש
100 גרם חמוציות
1 כוס יין אדום יבש
½ כוס סוכר

אופן ההכנה:

1. לבשל את הבטטה במים עד לריכוך.

2. לסנן ולהשאיר את הבטטה במסננת עד שהיא מתקררת לחלוטין (ניתן להכין יום לפני ולהשאיר במקרר).

3. להניח בקערה את הבטטה, להוסיף סויה, צילי, מלח, פלפל שחור וקמח . לערבב ולמעוך בעזרת היד.

4. להכניס לשקית זילוף וליצור לביבות .

5. לטגן במחבת עם שמן או חמאה.

6. לכבדים – להניח בתבנית, לטבל בשמן, פלפל ומלח.

7. לאפות כ10 דקות בתנור חם בחום של 230 מעלות.

8. לרוטב – בסיר להניח את הפירות, כוס יין אדום יבש, סוכר, להביא לרתיחה ולבשל כ-10 דקות. לצנן.