

רכיבים:

7800 גר' כבד אווז טרי

כוס מיץ רימונים טבעי

כוס יין אדום

כף סוכר חום

2 כוכבי אניס

2 מקלות קינמון

ענף טימין

פלחי בטטה צלויים - לקישוט

אופן ההכנה:

1. פורסים את כבד האווז לפרוסות בעובי של סנטימטר אחד.
2. צולים על גריל פחמים לוחט כ 2 דקות מכל צד (יש להיזהר מהתלקחות).
3. ממסים את הסוכר במחבת, מוסיפים את היין, מיץ הרימונים ויתר החומרים.
4. מבשלים יחד כ-עשר דקות עד לריכוז הטעמים והתחברות הרוטב.
5. מניחים פלחי בטטה כמצע ומניחים מעל פרוסות כבד אווז.
6. יוצקים ממעל רוטב ומגישים חם.