

רכיבים:

½ ק"ג כבדי עוף טריים

בצל קטן קצוץ דק

2 מקלות סלרי קצוצים דק 1

גזר קצוץ דק

2 פילטים של אנשובי שטופים

כפית צלפים שטופים

3-4 עלי מרווה

3-4 גרגרי ערער

אופן ההכנה:

1. מאדים בשמן זית את הבצל, הגזר והסלרי עד לשקיפות.
2. מוסיפים בהדרגה (על מנת לא להוריד את טמפרטורת המחבת) את הכבדים, המרווה, גרגרי הערער עד להשחמת הכבדים.
3. שמים במעבד מזון את הכבדים, האנשובי והצלפים, ומעבדים לממרח חלק.
4. מגישים חם עם פוקצ'ה או טוסטים בצד.