

לבבות עוף עם ארטישוק.

רכיבים:

500 גר' לבבות עוף נקיים, חצויים 6

לבבות ארטישוק טריים או קפואים

בצל קצוץ

צרור פטרוזיליה קצוץ דק

½ כוס שמן זית

סומק

מלח ופלפל

אופן ההכנה:

1. חוצים את לבבות הארטישוק ופורסים לפרוסות דקות. (אם משתמשים בלבבות טריים, משרים אותם במים עם לימון).

2. מחממים במחבת חצי מכמות השמן ומטגנים את לבבות הארטישוק עד שהם מתחילים להזהיב.

3. מוסיפים את הפטרוזיליה, ממליחים ומפלפלים. ממשיכים לטגן עד שהלבבות מזהיבים לחלוטין, ומוציאים אותם מהמחבת.

4. מכניסים את לבבות העוף ומטגנים במשך כארבע דקות. מוסיפים את לבבות הארטישוק המטוגנים ומטגנים ביחד כשתי דקות נוספות. מתבלים בסומק

ובמלח.