

רכיבים:

10 מדליוני פילה בקר במשקל 200 גרם כל אחד

10 מדליוני כבד אווז במשקל 100 גרם כל אחד

400 גרם פטריות פורצ'יני שהושרו במשך חצי שעה במים וסוננו

3 כוסות יין אדום

150 גרם חמאה

250 מ"ל שמנת מתוקה לבישול

מלח

פלפל שחור גרוס

מלח גס

10 שיני שום קלופות

אופן ההכנה:

1. על גבי מחבת כבדה מניחים את מדליוני כבד האווז ומעליהם מפזרים מלח גס ופלפל שחור גרוס. (יש לפזר מכל צידי הכבד).

2. מטגנים את הכבד במשך כדקה (עד שהוא נסגר) ומניחים על גבי מגש. מחממים תנור לטמפרטורה של 180 מעלות ואופים את הכבד במשך 3 דקות.

3. את אותה הפעולה מבצעים עם מדליוני פילה הבקר, רק שאת האפיה בתנור מבצעים במשך 7 דקות.

4. באותה המחבת שהשתמשנו למדליונים, מוסיפים את היין האדום ומבשלים אותו עד לצמצומו בחצי. מוסיפים את שיני השום ומבשלים כ 3-2 דקות. מוסיפים את השמנת, החמאה והפטריות ומבשלים על להבה נמוכה מספר דקות עד להסמכתו. מוסיפים את המלח והפלפל השחור.

5. במרכז הצלחת מניחים את פילה הבקר, עליו את הפטריות ומעליהן את כבד האווז. מעל הכל יוצקים מהרוטב.