

פטה כבד אווז עם תאנים מיובשות.

רכיבים:

700 גרם כבד אווז, נקי 4-5 תאנים מיובשות (דבלים) 5-8 שיני שום 1 כוס יין אדום מלח פלפל **אופ**
ן ההכנה:

1. מבשלים כשעה את התאנים והשום ביין אדום בסיר מכוסה. 2. מוציאים את התאנים והשום מהיין וחותכים אותם לקוביות. 3. טוחנים 500 גר' מהכבד ומוסיפים לו את היין האדום שבו בושלו התאנים והשום. את שאר הכבד חותכים לקוביות יפות.
4. בתבנית, פורסים ניילון נצמד ויוצקים עליו שליש מהכבד הטחון, עליו מוסיפים שליש מהחומרים החתוכים: כבד, תאנים ושום.
חוזרים על הפעולה עוד פעמיים.
5. אופים את הטרין בתנור בחום של 150 מעלות למשך 45 דקות.
6. מקררים לילה במקרר, רצוי עם משקולת על הפטה.