כבד קצוץ - הגרסא הטבעונית.



רכיבים:

1 חציל גדול

2 כוסות עדשים ירוקות

2 בצלים בינוניים, קלופים וחתוכים לרצועות

3 כפות שמן קנולה

מעט פטרוזיליה, קצוצה

מלח, פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. סעזרת מזלג מחוררים מספר פעמים את החציל.

2. מרפדים ברדיד אלומיניות את תבנית האפיה ומניחים את החציל. מחממים את תנור האפיה לחום גבוה (200º).

3. קולים את החציל במשך כ - 30 דקות (עד שקליפתו קשה ובשרו רך).

4. שוטפים את החציל במי ברז קרים וקולפים את הקליפה תחת הזרם.

5. מחממים שמן במחבת ומטגנים את הבצל, עד שנהייה שקוף. (שומרים מעט בצל בצד, לצורך קישוט המנה).

6. מבשלים במעט מים את העדשים.

7. מכניסים את החציל, העדשים והבצל המטוגן למג'ימיקס ומעבדים, עד שמתקבלת תערובת חלקה.

8. מתבלים במלח ובפלפל.

9. מניחים במרכז כל צלחת כף וחצי מהתערובת, מעטרים בבצל המטוגן ובפטרוזיליה הקצוצה.