

# אוכל זה טעים

בלזק למאוזצ'י מאכה

## פטה כבד

### מרכיבים

1/2 קילו כבד  
2 בצלים בינוניים, חצויים ופרוסים  
2 גזרים בינוניים, מגוררים בפומפיה  
200 גרם חמאה [לא מלוחה]  
2 כפות חמאה לטיגון  
שמן רגיל [לא שמן זית]  
כף פטרוזיליה קצוצה  
כפית מלח  
רבע כפית אגוז מוסקט טחון או מגורר  
מעט פלפל שחור

### הכנה

מנקים את הכבדים מגידים ושומן. במידה ונתקלים בכיס המרה (בצבע ירוק) חשוב להסיר אותו בעדינות. מחלקים כל כבד לשני חלקים ושוטפים אותם מעל מים זורמים.

מחממים את החמאה במחבת גדולה ומטגנים את הבצל. כשהוא משנה את צבעו מוסיפים את הגזר ומקפצים יחד עם הבצל מעט, רק עד שהגזר מתרכך. מעבירים את הבצל והגזר לקערה נפרדת.

מחממים מעט שמן במחבת ומטגנים בו את הכבדים תוך כדי ערבוב. המטרה היא לצרוב את הכבדים מכל צד אך שהחלק הפנימי יישאר ורדרד. טיגון יתר של הכבדים יעשה אותם מרים.

ברגע שהכבדים מוכנים, מחזירים את הירקות למחבת על מנת שיתחממו. חשוב להכניס את הירקות והכבדים לבלנדר כשהם חמים, על מנת שימיסו את החמאה.

מעבירים לבלנדר שליש מתערובת הירקות והכבדים, שמים על זה שליש מהחמאה וחוזר חלילה. שמים את הפטרוזיליה, אגוז המוסקט, מלח ופלפל שחור. טוחנים על לקבלת מחית כמעט חלקה. טועמים ומתקנים תיבול.

מרפדים תבנית אינגליש קייק בניילון נצמד בכל חלקה הפנימי. זה יאפשר לנו להוציא את הפטה המוכן בקלות. יוצקים את המחית לתבנית ומכסים היטב בניילון נצמד (אנחנו גם עוטפים הכל בעוד שכבה של ניילון). חשוב לאטום את הפטה היטב ולעשות זאת מהר, כדי לצמצם את החשיפה שלו לחמצן.

הפטה מוכן לאחר כמה שעות במקרר אך הוא אידיאלי לאחר לילה במקרר.

מתכון מהבלוג "אוכל זה טעים" – <http://zetaim.com>

רשיון שימוש ייחוס-שימוש לא מסחרי 2.5 ישראל by-nc-sa