

חזה אווז ביין פורט ופירות יער

מה יותר סקסי משידוך של יין פורט, חזה אווז מעושן ופירות יער מקורמלים? מנה מרשימה וחגיגית שלמרבה הפלא גם קל להכין בבית

כשר, קל, בשרי

החומרים ל-2 מנות:

- 1 כף שומן אווז
- 1/2 כוס פירות יער
- 1 כפית סוכר חום
- 1 כפית עלי תימין, קצוצים
- 1/3 כוס יין פורט
- 1/3 כוס יין אדום
- 3 כפות רוטב טריאקי
- 1/3 כוס ציר בקר
- מלח, פלפל שחור

לחזה האווז:

- 120 גר' חזה אווז מעושן, חתוך לפרוסות
- מעט עלי תימין
- 1/3 כוס יין פורט

אופן ההכנה:

1. מחממים במחבת את שומן האווז, מוסיפים את פירות היער והסוכר החום ומקפצים קלות.
2. מוסיפים למחבת את התימין, הפורט, היין האדום והטריאקי ומצמצמים מעט את הרוטב.
3. מוסיפים למחבת את ציר הבקר, מתבלים במלח ובפלפל שחור ומביאים לרתיחה. מנמיכים את הלהבה למשך 4-5 דקות עד שהרוטב מסמיך.
4. מניחים את פרוסות חזה האווז בתבנית אפייה ומפזרים מעל את התימין והפורט. אופים בתנור שחום מראש ל-180 מעלות כ-8 דקות. יוצקים מעל את הרוטב ומגישים.