

ממרר כבד (כבד קצוץ)

מנת-פתיחה אהובה מאד, בעיקר עם לחם מחמצת טרי.

מצרכים	הכנה
3 בצלים חתוכים לרצועות 1/2 כוס שמן צמחי	במחבת עמוקה מזהיבים את הבצל בשמן עד לצבע שקוף
750 גרם כבד עוף מנוקה משומן ועורקים 1/2 כפית מלח (לא יותר) 3 כפות פפריקה מתוקה 1/2 כפית פלפל שחור 1.2 כפית פפריקה חריפה	מוסיפים למחבת את הכבד ואת התבלינים, מערבבים היטב. מבשלים על להבה בינונית עד שפנים הכבד ורוד (כ-15 דקות)
1/2 כוס יין אדום	מוסיפים למחבת וממשיכים לבשל עד שפנים הכבד כמעט חום לגמרי (כ-10 דקות נוספות). מורידים מהאש ומצננים.
4 ביצים קשות (מתוכן שומרים 1/2 ביצה לקישוט)	במטחנת בשר (לא במג'מיקס!) טוחנים את תכולת המחבת (כבד, בצל, שמן) ביחד עם הביצים.
1 כף גדושה ממרר חרדל	מוסיפים לתערובת הטחונה ומערבבים היטב.
<u>לקישוט:</u> חצאי פרוסות דקות של עגבניה פרוסות דקות של מלפפון חמוץ פטרזיליה קצוצה	מסדרים את הממרר בצורת חצי כדור על צלחת שטוחה, "מדביקים" מסביב את העגבנות והמלפפונים. מגרדים את 1/2 הביצה מעל הכל.