

ריסוטו בעוף וכבד אווז

1 עוף גדול

2 כרישות

1 גזר

1 בצל

סלדי

ידיק בלשהו

3 יחידות ציפודן

3 קוביות מרק עוף

300 גר' אורז

12 בצלים קטנים (אֶשְׁלוּט)

100 גר' כבד אווז

6 כמות שמן זית

100 גר' פטריות לבנות

2 כמות שמנת

1. לבשל את העוף בסיר גדול עם 4 ליטר מים

וקוביות מרק עוף. להביא לרתיחה על אש קטנה, וממפעם לפעם להוריד את הקצף. להוסיף את הבצל מנוקב ע"י הציפורן, אחרי כן להוסיף גם את הכרישה, הסלרי, הגזר והירק. לכסות את הסיר במגבת ולבשל כ־50 דקות על אש קטנה. מדי פעם להוציא את השומן.

2. להוציא את העוף מהסיר לקערה, ולהסיר את כל העור של העוף. לחתוך את העור לחתיכות קטנות. להתזיר את העוף לתוך המרק. לקלף את הבצלים הקטנים.

3. לצקת לסיר 10 ס"ל מרק. להוסיף לו 6 בצלים פרוסים, ולבשל כעשר דקות על אש קטנה. בסיר אחר, קטן, לשים את הפטריות עם 10 ס"ל מרק עם שמנת, ולבשל 5 דקות. לטגן בשמן זית, בתוך סיר קטן את 6 הבצלים הנותרים, קצוצים דק.

4. למדוד $\frac{3}{4}$ ליטר מהמרק. להוסיף לסיר עם הבצל הקצוץ את האורז לא שטוף. לערבב, עד שהאורז יסמוג את הבצל והשמן היטב, לשפוך מעליו בפעמיים שלוש את $\frac{1}{4}$ ליטר המרק ולבשל כ־20 דקות. לחמם מחבת, ולאדות את חתיכות העור כ־15 דקות על אש קטנה.

5. לחתוך את כבד האווז לחתיכות קטנות, ולהוסיף אותן לאורז יחד עם הפטריות ולערבב היטב.

לחתוך את העוף לחתיכות. לשים את האורז המוכן בכלי הגשה, לסדר מעליו את חתיכות העוף וחתיכות העור.