

Cum se prepară *foie gras* la Haifa

700 g de ficat de gâscă

2 cepe mari

ardei roșu

usturoi

sare, piper

untură de gâscă



Se plonjează totul în untura de gâscă fierbinte.



Se fierbe până temperatura în interiorul ficatului ajunge la 65°.



E delicios pe pâine prăjită cu un pahar de vin de Porto (Alon și Aviva recomandă un porto vechi din 2009)



