

ברווז ברוטב פטריות.

רכיבים:

1 ברווז שלם

1 סלסילת פטריות שמפניון

$\frac{1}{2}$ כוס יין לבן יבש

1 בצל

$\frac{3}{4}$ כף אבקת מרק עוף

לפי הטעם מלח

4 כוסות מים

לפי הטעם פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. חותכים את הברווז השלם ל - 78 מנות.

2. קוצצים בצל ומטגנים במעט שמן, מוסיפים את חלקי הברווז ומטגנים קלות.

3. מוסיפים את הפטריות ומתבלים במרק עוף, מלח ופלפל שחור לפי הטעם.

4. מוסיפים את היין הלבן וארבע כוסות מים.

5. מבשלים עד לרתיחה על להבה גדולה ולאחר מכן מנמיכים ללהבה הקטנה ביותר ומבשלים כשעה וחצי, עד שהברווז יתרכך.