



Состав:

800 г куриной печени

2 моркови среднего размера

2 луковицы репчатого лука

70-80г сливочного масла

черный молотый перец

соль

Рецепт паштета из куриной печени:

Морковь и репчатый лук очистить и промыть. Лук крупно нарезать и пассеровать в растительном масле (предпочтительно – в оливковом масле) в течение 3-5 минут. Морковь натереть на крупной терке и добавить к луку, готовить под крышкой в течение 3-4 минут, посолить, поперчить, затем обжаренные овощи переложить в небольшую емкость.

Куриную печень промыть, удалить пленки и протоки (чтобы паштет не горчил) и обжарить на сковороде в растительном масле до готовности (примерно 10-12 минут), периодически помешивая. Печень посолить и добавить черный молотый перец по вкусу (предпочтительно – свежемолотый перец). Вернуть на сковородку предварительно обжаренные овощи, перемешать и готовить вместе с печенью еще 3-4 минуты.

Пока все ингредиенты паштета еще горячие, измельчить их в блендере до получения однородной массы.

Паштет выложить в порционную форму. Сливочное масло растопить и залить им паштет. После того, как паштет остынет при комнатной температуре, поместить его в холодильник до полного застывания масла.

Приятного аппетита!