

www.detkityumen.ru

Паштет домашний



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Печень куриная - 0,5 кг., лук репчатый - 1 шт., морковь - 1 шт., сливочное масло по желанию чуть больше, чуть меньше 100 гр., подсолнечное масло для жарки, специи по вкусу.

Приготовление:

Порезать печень, лук кусочками среднего размера, морковь натереть на терке. На сковороде поджарить лук, морковь, а затем добавить печень. Жарить минуты 3-5 на большом огне, а затем любимые специи, добавляю по разному, могу и аджику, могу для шашлыка, а можно по отдельности розмарин, орегано и т.д. или просто соль и перец, прикрыть крышкой и сделать огонь меньше, тушить до готовности около 15 мин. Остывшую печень с морковкой и луком в миксер, добавить сливочное масло и измельчить до кашеобразного состояния. Переложить в удобную емкость для хранения и в холодильник. Через час (а можно и раньше, если раньше, то может быть жидковат) паштет готов для нанесения на хлеб.

07.04.2017

[ЭльМих](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/538/