ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ - ВИДЕО РЕЦЕПТ

С тех пор как я узнала рецепт этого паштета, он стал моим фирменным блюдом. Теперь мои родные удивляются, если на столе закусок нет моего домашнего паштета, просят сделать его «на заказ» и уверяют, что вкуснее ничего не ели!

Такой паштет намного полезнее и, что немаловажно, дешевле своих магазинных собратьев!

Каждый раз я добавляю в паштет что-то новенькое. Могу капнуть пару капель коньяка, могу добавить горсть орехов, сушенной или свежей клюквы, или тертое яблоко... Всегда получается изумительно!

Понадобится:

Куриная печень – 500 граммов

Лук – 2 головки

Сливки – 30 % жирности – 200 граммов

Чеснок – 2 зубчика

Мускатный орех – щепочка

Тимьян (чебрец) – щепотка + несколько веточек для украшения

Зерна кориандра

Сливочное и оливковое масло для жарки

Соль и перец по вкусу

+ Сливочное масло – 150 граммов

Приготовление:

На сковороде, на смеси оливкового и сливочного масла обжарь лук до золотистого цвета! Печень промой и высуши. Добавь печень к луку и жарь несколько минут, так чтобы она хорошо подрумянилась. Добавь кориандр, мускатный орех и тимьян. Влей сливки и туши еще 5 минут.

Проверь печень на готовность. Она не должна быть сырой, но и не сильно зажаренной.

Выдави чеснок, посоли и поперчи.

Дай немного остыть и с помощью блендера преврати все в пюре.

Разлей по баночкам (чем меньше баночка, тем лучше).

Растопи сливочное масло, посоли его и залей в баночку так, чтобы оно полностью покрыло паштет. На масло положи веточки тимьяна и отправь их в холодильник на несколько часов (до застывания масла).

Такой паштет хранится несколько дней в холодильнике, масло не дает ему обветриться и его вместе с паштетом можно намазывать на хлеб!

Флористика, посуда, текстиль и приборы - Family Decor

Одежда Multibrand Boutique SOPHENE