ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Паштет - это мое коронное блюдо, паштет - это первый рецепт в моем блоге, паштет - это первый видео-рецепт который сняла.
Тем не менее, я люблю повторять его рецепт, особенно перед праздниками!
Его настолько просто и недорого сделать самому, что я не устану настаивать на своем - не покупайте консерву!

Есть только одно правило, которое нельзя нарушать!
Делайте его не много и раскладывайте в небольшие емкости - так значительно вкуснее!

В остальном, только ваша фантазия:
Добавляйте яблоки, груши, айву, сливу, ягоды.
Любое десертное вино, потвейн, коньяк, виски.
Украшайте травами, изюмом, сухофруктами!

Понадобится:

куриная печень - 500 граммов
лук - 1 головка
сливки ГМЗ 10% - 100 миллилитров
сливочное масло ГМЗ - 100 граммов

Из специй и добавок в этот раз я использовала:
коньяк - 100 граммов
мускатный орех - щепотка
кориандр - щепотка
чеснок - 1 зубок
соль и перец
розовый перец для украшения

Приготовление:

Печень промой и обсуши.
Лук нарежь полукольцами.
На хорошо разогретой сковороде растопи приметно 20 граммов сливочного масла и обжарь на нем лук.
Убери лук в сторону обжарь печень, не до полной готовности, но до золотистого цвета.
Обжаривай печень частями, если положить сразу всю на сковороду, она пустит сок и начнет вариться.

Верни всю печень и лук в сковороду и влей коньяк. На максимальном огне дай коньяку выпариться и влей сливки.

Убавь огонь, добавь все специи, выдави чеснок и готовь 7-10 минут под крышкой.
Все содержимое сковороды, вместе с жидкостью положи в чашу блендера и перебей в однородное пюре.

Доведи до вкуса солью и перцем и разложи по порционным баночкам.
Растопи сливочное масло, посоли его и залей им паштет.
Поверх масла посыпь розовым перцем (или листиками тимьяна и розмарина).
Отправь в холодильник минимум на час (максимум на 2 дня).
Застывшее на поверхности масло не даст паштету обветрится и станет прекрасным дополнением к бутерброду с паштетом.