# Паштет из куриной печени

OsThemes · 15.02.2024



**Время готовки**

40 минут

**Сложность**

Легко

**Серверовка**

4

**Описание**

Потрясающе вкусный паштет с удивительно нежной консистенцией.

**Ингредиенты**

- куриная печень - 500 г
- морковь - 1 шт.
- лук репчатый - 1 шт.
- гвоздика молотая - 1 щепотка
- лимонный сок - 3 ч. л.
- сливочное масло - 70 г
- петрушка зелень - 30 г

**Способ приготовления**

1. Печень нарезать крупными кубиками, морковь и лук — мелкими.
2. Обжарить морковь с луком на растительном масле.
3. Соединить печенку с овощами, налить немного воды, посолить, поперчить, добавить щепотку гвоздики.
4. Добавить зелень и тушить до готовности.
5. Немного остудить и пробить все блендером.
6. Влить сок лимона по вкусу.
7. Добавить сливочное масло.
8. Еще раз взбить до однородной текстуры.
9. Остудить в холодильнике, и можно подавать. Приятного аппетита!