

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!