

Оригінальний смак

## Паштет із печінки з чорносливом

Печінка — 400 г; бекон — 170 г;  
цибуля — 1 шт.; яйця — 2 шт.;  
вершки — 200 мл;  
желе з ягід — 3 ст. ложки;  
чорнослив — 15 шт.; коньяк — 50 мл;  
вершкове масло — 50 г;  
олія — для смаження;  
мускатний горіх, сіль, перець — на смак.

Чорнослив помити й замочити в коньяку.

Цибулю почистити, дрібно нарізати й обсмажити в олії. Бекон нарізати. Печінку зачистити і разом із беконом пропустити через м'ясорубку. Додати цибулю, яйця, вершки, спеції, коньяк та желе. Присмачити й перемішати.

Духовку розігріти до 180 °С. Форму для запікання змастити маслом (також можна готувати в декількох невеликих формочках), викласти половину печінкової маси, потім викласти чорнослив і решту печінки. Форму накрити фольгою, поставити в деко з водою і запікати на водяній бані десь 1 годину 20 хвилин.

Охололий паштет залити розтопленим вершковим маслом і поставити виріб у холодильник до повного застигання.

# Печінковий паштет «Домашній»

Куряча печінка — 800 г,  
морква — 4 шт.,  
цибуля — 3 шт.,  
вершкове масло — 100 г,  
сушений базилік,  
перець, сіль — на смак.

Печінку помити, обсушити й нарізати. Цибулю та моркву почистити й подрібнити.

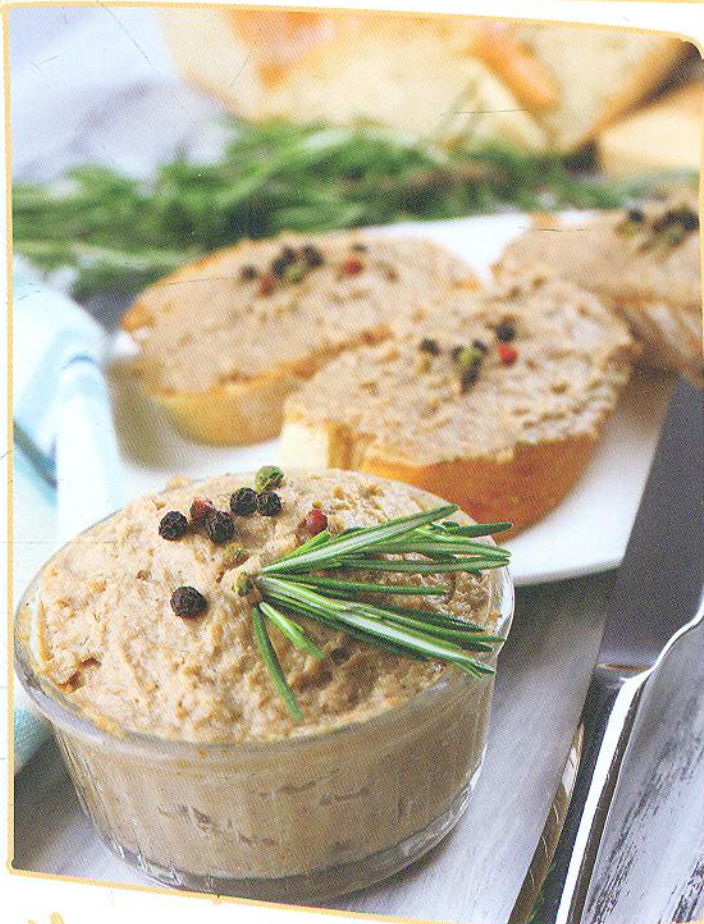
У сковороді розтопити 50 г вершкового масла й обсмажити в ньому овочі до готовності.

Окремо в решті масла обсмажити печінку. Додати до неї наприкінці смаження сіль, перець і базилік.

Усі інгредієнти з'єднати, подрібнити в блендері або в м'ясорубці.

Готовий паштет перекласти в скляну тару й поставити в холодильник для застигання.

За бажанням додати в рецепт 150–200 г вареного або запеченого м'яса качки, гуски або курятини. Замість курячої печінки можна використати індичу.



Неймовірно апетитно