

**Приготовьте домашний паштет из печени по простому и проверенному рецепту. Вы можете использовать свиную или говяжью печень.**



**В любом случае у Вас получится вкусный и питательный паштет, без каких-либо добавок или химических консервантов.**

Готовый паштет обладает нежной мажущейся консистенцией, но хорошо держит форму и может нарезаться ровными ломтиками, в зависимости от Вашего желания.

**Состав:**

- 1 кг печени;
- 300 грамм свиного сала (без шкурки);
- 6-7 крупных луковиц;
- 3 моркови;
- 50-100 грамм сливочного масла;
- 2 столовые ложки растительного масла;
- Соль и перец – по вкусу;
- 2-3 лавровых листа;
- 4-7 горошин черного и душистого перца.

**Приготовление:**

Отварите печень и сало до готовности с добавлением лаврового листа и перца горошка. Выньте их из кастрюли для остывания.

Нарежьте очищенный репчатый лук полукольцами или небольшими кусочками, натрите на терке очищенную морковь. Лук жарьте на сковороде на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте натертую морковь в лук и жарьте до готовности.

Дважды пропустите через мясорубку отваренную печень, сало, лук с морковью. Посолите, поперчите, добавьте сливочное масло. Форму для паштета застелите пищевой пленкой. Если пленка недостаточно широкая, используйте несколько слоев, концы пленки должны быть достаточно длинными, свисать над бортиками формы по периметру. Удобно выкладывать форму двумя слоями пленки, крест-накрест. Выложите в форму паштет. Накройте его свободными концами пищевой пленки. И поставьте на несколько часов в холодильник для застывания.

Переверните форму. Аккуратно достаньте паштет вместе с пленкой. Расправьте концы пленки и переложите паштет на блюдо. Украсьте по своему желанию и подавайте на стол.

Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.