

• ГОТОВИМ С ПОМОЩЬЮ •

БЛЕНДЕРА

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Москва
2015



Крекеры с паштетом

Ингредиенты:

20 крекеров с солью

4 маринованных
огурца

2 яйца

5 свежих помидоров

10 маслин без косточек

25 г майорана

Для куриного паштета

400 г куриной печени

2 ст. л. растительного
масла

1 морковь

1 головка репчатого
лука

50 г сливочного масла

1 ч. л. соли

1. Обмойте куриную печень и срежьте с нее всю соединительную ткань и жир, иначе паштет будет горчить. Выложите в миску, посолите и дайте постоять в течение 15 минут.

2. В это время почистите морковь и натрите на крупной терке. Выложите ее в сковороду с растительным маслом и обжаривайте 5–10 минут на среднем огне.

3. Лук почистите, порежьте мелкими кубиками и добавьте к моркови. Обжаривайте еще 5 минут. Добавьте к овощам печень, налейте 50 мл воды и тушите на медленном огне 20 минут.

4. Снимите с огня, охладите и взбейте блендером или пропустите через мясорубку 2 раза до получения однородной массы.

5. Добавьте к паштету сливочное масло комнатной температуры и еще раз взбейте или пропустите через мясорубку. Паштет готов. Охладите его в холодильнике.

6. На крекер выложите кружок помидора, вареного яйца, маринованного огурца, паштет, украсьте маслинами и майораном.

