

Домашний паштет из куриной печени

Вам понадобится

Куриная печень	1 кг
Лук репчатый	300 г
Морковь	300 г
Сливочное масло	150 г
Соль, перец, мускатный орех	по вкусу
Сливки	100 мл

Приготовление

- 1 Лук нарезать мелким кубиком, морковь натереть на терке. Печень промыть.
- 2 В чашу мультиварки выложить 50 г сливочного масла. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 1 час. Нажать СТАРТ.
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук и морковь, перемешать. За 30 минут до конца программы добавить печень, соль, перец, мускатный орех, перемешать.
- 4 За 10 минут до конца программы добавить сливки, тщательно перемешать и готовить до конца программы.
- 5 Затем переложить содержимое в блендер, добавить оставшееся сливочное масло и пробить блендером до однородности в течение 10 минут.

6

Переложить паштет в контейнер, дать ему полностью остыть и поставить в холодильник.

Домашний паштет из куриной печени