

## Пащтет из куриной печени

### Вам понадобится

Лук репчатый	200 г
Морковь	200 г
Масло растительное	25 мл
Куриная печень	500 г
Сливочное масло	100 г
Соль	4 г
Сахар	2 г

### Приготовление

- 1 Овощи очистить, лук нарезать кольцами, морковь — кубиками. Обжарить лук на сливочном масле 7 минут, затем к нему добавить морковь и жарить еще 3 минуты.
- 2 Печень промыть и нарезать кусочками, добавить к овощам, приправить специями. Сковороду накрыть крышкой и тушить 15-20 минут.
- 3 Готовую печень переложить в глубокую миску, добавить к ней растительное масло. Все тщательно перебить блендером.