**Рецепт паштета из шампиньонов и творога**

**Ингредиенты**

Шампиньоны – 300 г

Творог 5-9% жирности - 150 г

Лук репчатый - 1 шт.

Морковь - 1 шт.

Масло растительное – 20 ст. л.

Масло сливочное – 10 г

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый - щепотка

Петрушка - для украшения

Багет французский – 1 шт.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить паштет из шампиньонов и творога? Подготовим продукты. Творог должен быть жирностью 5-9%, чтобы паштет не был сухим, а также свежий и не кислый.

**Шаг 2**

Шампиньоны при необходимости промываем, обсушиваем бумажными полотенцами и нарезаем пластинами.

**Шаг 3**

Обжариваем нарезанные шампиньоны на хорошо разогретой и сухой сковороде без добавления растительного масла.

**Шаг 4**

Как только жидкость из грибов выпарится, добавляем растительное масло, солим, перчим и перемешиваем. Добавляем кусочек сливочного масла и жарим на среднем огне 5 минут.

**Шаг 5**

Репчатый лук очищаем и нарезаем полукольцами.

**Шаг 6**

Морковь очищаем и натираем на крупной тёрке.

**Шаг 7**

Отправляем к грибам репчатый лук, перемешиваем и обжариваем вместе 5 минут до мягкости и золотистости лука.

**Шаг 8**

Затем отправляем к грибам с луком морковь и обжариваем вместе ещё 7-8 минут. Снимаем с плиты.

**Шаг 9**

Перекладываем содержимое сковороды в блендер, добавляем туда творог и пробиваем до однородной консистенции.

**Шаг 10**

Готовый паштет из шампиньонов и творога перекладываем в кондитерский мешок и красиво укладываем на кусочки багета.

**Шаг 11**

Украшаем закуску зеленью и подаём к столу. Паштет получился очень вкусный, ароматный и нежный, а творог придал ему кремообразную сливочную текстуру.

Приятного аппетита!