**Рецепт классического селедочного масла**

**Ингредиенты**

Масло сливочное 82,5% мягкое - 100 г

Филе сельди слабосолёной - 200 г

Горчица русская - 1 ч. ложка

Лимонный сок - 1 ст. ложка

Смесь молотых перцев - 1 щепотка

Мускатный орех – щепотка по желанию

Лук зелёный – для украшения

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить селёдочное масло в домашних условиях? Подготовим продукты. Сельди в классическом варианте исполнения этого блюда должно быть в 2 раза больше, чем сливочного масла. Нарезаем филе произвольными небольшими кусочками.

**Шаг 2**

Масло также нарезаем на кусочки и оставляем при комнатной температуре для размягчения.

**Шаг 3**

Филе сельди перекладываем в блендер, добавляем размягченное сливочное масло, лимонный сок, мускатный орех, горчицу и пробиваем до однородного состояния.

**Шаг 4**

Приготовленное селедочное масло перекладываем в небольшую банку или емкость для хранения и отправляем в холодильник на 2-3 часа.

**Шаг 5**

Используем его для приготовления бутербродов, украсив зеленым луком или зеленью.

**Шаг 6**

Храним селедочное масло в холодильнике до 7 дней или в морозильной камере не более 3-х месяцев.

Приятного аппетита!