**Рецепт паштета из мяса индейки в домашних условиях**

**Ингредиенты**

Мясо (филе индейки) – 500 г

Масло сливочное – 50 г

Лук репчатый – 2 шт.

Морковь – 1 шт.

Чеснок – 3-4 зубчика

Итальянские травы – 1 ч. л.

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

Растительное масло – 2 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить паштет из мяса индейки в домашних условиях? Сначала подготовим продукты. Для паштета можно взять филе грудки, бедро, азу или голень индейки. Поскольку мясо индейки суховато, мы его будем запекать в рукаве, с овощами.

**Шаг 2**

Морковь для паштета чистим и нарезаем крупными колечками.

**Шаг 3**

Репчатый лук очищаем от шелухи и нарезаем крупными кусочками.

**Шаг 4**

Мясо индейки нарезаем средними кусочками одинакового размера и складываем вместе с морковью и луком в миске.

**Шаг 5**

Солим, перчим, добавляем специи, всё хорошо перемешиваем и перекладываем в рукав для запекания. Его мы используем для того, чтобы сохранить сок мяса и овощей, который образуется при запекании.

**Шаг 6**

Отправляем запекаться в разогретую духовку до 180 градусов на 30 минут. Если нет рукава для запекания, то можно использовать фольгу.

**Шаг 7**

Вторую луковицу для приготовления паштета нарезаем не очень крупно, а очищенные зубчики чеснока достаточно слегка придавить ножом.

**Шаг 8**

Перекладываем лук на сковороду с разогретым растительным маслом и хорошо обжариваем до золотистости. За минуту до готовности лука добавляем чеснок и обжариваем ещё минуту.

**Шаг 9**

Достаём из духовки рукав с запечёнными кусочками индейки и овощами. В нём образовалось достаточное количества бульона, который нам необходим для приготовления нежной и сочной консистенции паштета.

**Шаг 10**

Образовавшийся бульон сливаем в миску. Его мы будем добавлять в паштетную массу постепенно, ориентируясь на свои предпочтения – сделать паштет погуще или пожиже.

**Шаг 11**

Перекладываем индейку, лук и морковь из рукава в чашу блендера. Туда же отправляем обжаренный лук с чесноком и сливочное масло. Тщательно пробиваем.

**Шаг 12**

Далее смотрим на густоту и добавляем бульон, который образовался при запекании в рукаве. На этом этапе можно подсолить по вкусу.

**Шаг 13**

Снова пробиваем паштетную массу до однородности. Густота паштета зависит от бульона, который мы добавили. Имейте ввиду, что в любом случае мы отправляем его в холодильник, где он непременно застынет и станет погуще.

**Шаг 14**

Готовый паштет перекладываем его в миску, накрываем крышкой или пищевой плёнкой и отправляем в холодильник минимум на 2 часа, а лучше на ночь, чтобы он настоялся, пропитался всеми ингредиентами и специями.

**Шаг 15**

Домашний паштет из мяса индейки получился идеально вкусный, нежный и буквально тает во рту! Его вкусно намазывать на хлеб и кушать на завтрак или полдник, а также подать как прекрасную закуску на праздничный стол, украсив зеленью.

Приятного аппетита!