**Рецепт паштета из шпрот с яйцом и плавленным сыром**

**Ингредиенты**

Консервированные шпроты в масле – 1 банка (190 г)

Яйца – 2 шт.

Плавленый сырок – 1 шт. (100 г)

Сливочное масло – 20 г

Майонез – 1-2 ст. л.

Репчатый лук – 1 шт. (небольшой)

Зелень (лук, петрушка, укроп) – 10 г

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Свежие огурцы – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить паштет из шпрот с яйцом и плавленным сыром? Подготовим продукты. Шпроты для паштета можно взять самые дешёвые, а плавленый сырок – «Дружба», «Волна» и подобные им. Перекладываем их из консервной банки в миску, освобождая от масла.

**Шаг 2**

Репчатый лук (лучше взять красный) очищаем от шелухи и нарезаем небольшими кубиками. Перекладываем в миску.

**Шаг 3**

Яйца для паштета отвариваем вкрутую в подсоленной воде 8-10 минут, охлаждаем, очищаем и натираем на тёрке. Отправляем в миску.

**Шаг 4**

Тёрку смазываем растительным маслом при помощи кулинарной кисти и легко натираем плавленый сыр на мелкой стороне. Перекладываем в миску.

**Шаг 5**

Зелень (лук, петрушку, укроп) тщательно моем, обсушиваем бумажными полотенцами, мелко нарезаем и отправляем в миску.

**Шаг 6**

Затем при необходимости солим все ингредиенты, добавляем чёрный молотый перец, кусочек размягчённого сливочного масла комнатной температуры и майонез.

**Шаг 7**

Пробиваем все ингредиенты в миске при помощи блендера. Если масса получается суховатой, то добавляем шпротное масло из банки.

**Шаг 8**

Приготовленный паштет из шпрот убираем в холодильник на 1 час, а затем подаём к столу или намазываем на хлеб сразу, украсив свежими огурцами или по вкусу.

**Шаг 9**

Паштет из шпрот с яйцом и плавленным сыром получился очень вкусным, нежным, ароматным и сытным, а готовился быстро и просто.

Приятного аппетита!