**Рецепт паштета из куриной печени со сливками**

**Ингредиенты**

Куриная печень – 700 г

Репчатый лук – 1 шт. (средняя)

Морковь – 1 шт. (средняя)

Масло сливочное (82,5%) – 180 г

Сливки (33% и выше) – 100 г

Растительное масло – 2-3 столовые ложки

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить паштет из куриной печени со сливками? Подготовим продукты и в первую очередь – печень. Сначала промываем её и замачиваем в холодной воде в течении 2-х часов, сливая воду 3 раза и каждый раз меняя воду на свежую.

**Шаг 2**

Обсушиваем бумажными полотенцами и нарезаем куриную печень небольшими кусочками, чтобы она быстрее обжарилась на сковороде.

**Шаг 3**

Репчатый лук очищаем и нарезаем небольшими произвольными кусочками.

**Шаг 4**

Одну среднюю морковь чистим и натираем на крупной тёрке.

**Шаг 5**

Разогреваем сковороду, вливаем растительное масло без запаха и обжариваем репчатый лук до прозрачности, помешивая, чтобы лук не подгорел.

**Шаг 6**

Следом отправляем морковь и обжариваем до полуготовности.

**Шаг 7**

Добавляем сливочное масло (90 г) и продолжаем обжаривать овощи. Сразу сливочное масло не добавляется, поскольку оно имеет свойство подгорать.

**Шаг 8**

Отправляем в сковороду к луку и моркови куриную печень и обжариваем всё вместе на среднем огне не более 5-6 минут, регулярно перемешивая деревянной лопаточкой, чтобы печень хорошо прожарилась со всех сторон.

**Шаг 9**

За минуту до готовности вливаем 100 мл самых жирных сливок, перемешиваем. Добавляем соль и черный молотый перец. Томим минуту. Снимаем с плиты.

**Шаг 10**

Перекладываем содержимое сковороды в глубокую миску и кладём оставшееся сливочное масло (90 г). Перемешиваем, пока всё горячее.

**Шаг 11**

Хорошо пробиваем печёночную массу при помощи погружного блендера до однородности и воздушности.

**Шаг 12**

Готовый паштет из куриной печени со сливками перекладываем в сухой чистый контейнер или другую ёмкость с крышкой. Даём полностью остыть и отправляем в холодильник.

**Шаг 13**

Паштет получился очень вкусный, нежный, с ярко выраженной сливочной ноткой и хорошо держит форму. Его очень вкусно просто намазывать на хлеб или подавать на стол, как закуску.

Приятного аппетита!