**Рецепт классического паштета из селедки**

**Ингредиенты**

Филе сельди – 250 г

Белый хлеб (батон) – 2 куска

Вода – 100 мл

Зелёное яблоко (кислое) – 1 шт. (100 г)

Лук – 1 шт. (120 г)

Яйцо СО – 2 шт.

Масло сливочное – 50 г

Перец черный молотый – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить классический паштет из селёдки? Подготовим продукты. Самый вкусный паштет получается из жирной бочковой селёдки. У нас готовое филе, чтобы приготовить закуску быстрее.

**Шаг 2**

Сначала отварим яйца. Заливаем их горячей водой и варим 8-10 минут с момента закипания. Охлаждаем и очищаем. Чтобы отваренные яйца очистились лучше, нужно немного разбить скорлупу и затем остудить в ледяной воде.

**Шаг 3**

Моем, чистим и нарезаем небольшими кусочками репчатый лук и зелёное кисло-сладкое яблоко.

**Шаг 4**

У чёрствого белого хлеба срезаем корочку и заливаем водой. Сливочное масло нарезаем на кусочки и оставляем при комнатной температуре для размягчения.

**Шаг 5**

Нарезанные лук, яблоко, масло и яйца отправляем в чашу блендера и тщательно пробиваем. Если нет блендера, ингредиенты можно измельчить в мясорубке, пропустив их 2 раза через мелкую решётку.

**Шаг 6**

Филе сельди нарезаем на небольшие кусочки, отжимаем белый хлеб от воды и отправляем в блендер к остальным ингредиентам. Перчим по вкусу. Ещё раз пробиваем до однородной гладкой массы.

**Шаг 7**

Приготовленный паштет из селедки перекладываем в миску, закрываем крышкой или пищевой плёнкой и отправляем в холодильник. Хранится паштет в холодильнике не более 48 часов.

**Шаг 8**

Намазываем на хлеб и пробуем. Паштет получился очень вкусный, в меру солёный и нежной консистенции, а яблоко придаёт ему аромат и кислинку.

**Шаг 9**

Подаём закуску, украсив зеленью на белом или чёрном бородинском хлебе.

Приятного аппетита!