

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ С ОРЕХАМ И ЖЕЛЕ ИЗ СМОРОДИНЫ



Москва, Москва
Россия

Домашний паштет с орехами и смородиновым желе
Маслянистость ореха, кислинка смородины и насыщенный плотный вкус печени кролика. Намажьте это сочетание на свежий хрустящий кусочек хлеба и вы поймете, как начинается утро гурмана. Заказать печень кролика вы можете на сайте ООО

"Землевед", а рецепт ждет вас ниже: ■ 350 гр печени кролика от "Землевед"

- 1 луковица
- белая часть лука-порея
- 50 гр сливочного масла
- 2 чашки замороженной смородины
- 2 пакетика желатина
- 80 мл бальзамического уксуса
- 2 ст ложки тростникового сахара
- 100 гр жареных грецких орехов/ фундука
- соль
- чабрец, черный перец

Приготовление: Печень промыть, порезать на средние куски. Лук порезать полукольцами, лук-порей - кольцами. Печень обжарить на сковороде, смазанной оливковым маслом. Вынуть ее, и в этой же посуде обжарить лук. Затем снова добавить печень, немного воды, чабрец, соль, перец и тушить под крышкой на медленном огне до готовности. В это время в другой сковороде пассеровать размороженные ягоды, добавить к ним сахар, затем через некоторое время уксус и тушить на медленном огне. Желатин

залить небольшим количеством кипятка (не больше 100мл) и дать набухнуть. Ягодный соус пюрировать. Орехи смолоть в кофемолке или блендере. Готовую печень смолоть в блендере, добавить масло, орехи и еще раз пюрировать до однородной массы. Желатин растопить на водяной бане и влить в ягодный соус. Далее в посуду для хранения паштета вылить сначала ягодное пюре, затем паштет и сверху снова залить ягодами. Остудить и поставить в холодильник до застывания желе. Завтрак или перекус будет феерично вкусным!

[Сообщить Другу](#)