



Печеночный паштет с перепелиными яйцами. В этом паштете вкус печени практически не ощущается, а сухое вино, в котором тушится печень, придает паштету особый аромат и мягкость. Для приготовления этого блюда можно использовать любую печень: говяжью, свиную, куриную. В данном случае была баранья печень.

Ингредиенты:

- печень - 500 г
- репчатый лук - 2-3 шт.
- сухое красное вино - 100-150 г
- коньяк - 50 г
- перепелиные яйца - 6-8 шт.
- сливочное масло - 150 г или больше
- растительное масло
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Печень помыть, очистить от пленок и жестких частей, нарезать небольшими кусочками.



Обжарить в растительном масле.



на 2-4 части и добавить к печени, обжарить.



ержимое, а кость вилкой и тушить до готовности печени, посолив и



через 10 минут добавить рубленый лук и чеснок. Если любите остроту (Дуна



Добавить соль и мякину хлеба, если есть. Масло можно добавить и больше, в



есть) (вбивать в печень и лук) (или можно сделать из печени и лука в духовке)



Заполните по конца формочку паштетом.



Паштетик в такой форме очень хорош, а также, к тому же, в такой форме.



Предположительно {loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}