

Состав:

700 г утиной печени

1 крупный репчатый лук

70 г коньяка

80 г сливочного масла

1 ч.л. сухой смеси прованских трав

1 щепотка мускатного ореха

соль

черный молотый перец

Рецепт паштета из утиной печени с коньяком:

Репчатый лук очистить, порубить и обжарить на растительном масле 1-2 минуты.

Утиную печень промыть, удалить соединительные пленки и жир (при наличии) и обжарить на растительном масле по 3 минуты с каждой стороны.

Добавить смесь прованских трав, щепотку мускатного ореха, соль и черный молотый перец по вкусу, влить коньяк, перемешать и готовить 2-3 минуты, чтобы слегка выпарить алкоголь, после чего выключить огонь, накрыть крышкой и оставить на 5-7 минут.

Приготовленную утиную печень пюрировать в блендере и выложить в формочку. Сливочное масло растопить и залить им паштет. Остудить при комнатной температуре, после чего поместить в холодильник на 1-2 часа, после чего можно подавать на стол.

Приятного аппетита!