



PATE
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

*500 г куриной печени
100 г вина типа Портвейн
500 г сливочного масла
20 г коньяка
2 чайные ложка соли
2 чайные ложки свежего измельченного черного перца
1 столовая ложка подсолнечного масла*

На 8 порций

На подсолнечном масле обжарить печень по 1.5 минуты с каждой стороны, до образования корочки. Влить вино и коньяк, выпарить на $\frac{3}{4}$. В посуде печень и масло комнатной температуры размешать до однородной массы с помощью блендера, добавив соль и перец. Разложить паштет по порционным тарелочкам и охлаждать в холодильнике минимум 12 часов.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013