**Рецепт паштета из куриной грудки в домашних условиях**

**Ингредиенты**

Куриное филе – 500 г

Грибы – 200 г

Лук репчатый – 2 шт. (средние)

Морковь – 2 шт. (средние)

Чеснок – 2-3 зубчика

Растительное масло – 3 ст. л.

Сливочное масло – 100 г

Мускатный орех – 3 г

Соль – 10 г или по вкусу

Перец чёрный молотый – 3 г или по вкусу

Сливки 10% - 200 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить паштет из куриной грудки? Сначала подготовим продукты по списку выше.

**Шаг 2**

Репчатый лук и морковь очищаем от шелухи и кожуры. Шампиньоны очищаем от грязи.

**Шаг 3**

Нарезаем овощи и грибы довольно крупно, чтобы при жарке они остались сочными.

**Шаг 4**

Куриное филе также нарезаем довольно крупно, перекладываем в кастрюлю и заливаем кипятком, чтобы все соки остались внутри. Отвариваем 7 минут.

**Шаг 5**

В разогретую сковороду вливаем растительное масло и обжариваем сначала грибы, затем кладём репчатый лук и морковь. В конце жарки добавляем сливочное масло, мускатный орех и чеснок, натёртый на мелкой тёрке. Солим, перчим, перемешиваем.

**Шаг 6**

Сливаем куриный бульон в другую миску и перекладываем обжаренные овощи и грибы в кастрюлю с курицей.

**Шаг 7**

Сливки выливаем в сковороду, в которой обжаривались овощи и грибы и доводим до кипения, чтобы собрать больше вкуса и затем отправить в паштет.

**Шаг 8**

Пробиваем с помощью погружного блендера отваренные кусочки курицы с ингредиентами со сковороды до однородного состояния.

**Шаг 9**

Вливаем горячие сливки и вновь хорошо пробиваем массу блендером до однородного состояния.

**Шаг 10**

Паштет из куриной грудки в домашних условиях приготовлен! Дожидаемся, когда он остынет и пробуем. Он получился идеально вкусный, с тонким ароматом пряностей, у него нежная кремовая консистенция и лёгкий оттенок грибов.

**Шаг 11**

Подаём как закуску, намазав на чёрный хлеб и украсив зеленью. Паштет также можно выложить в закусочные тарталетки. Это прекрасный перекус или сытный завтрак. Храним в холодильнике не более 5-ти дней.

Приятного аппетита!