**Рецепт паштета из говяжьей печени в домашних условиях**

**Ингредиенты**

Печень говяжья – 800 г

Морковь – 250 г

Лук репчатый – 250 г

Растительное масло – 2-3 ст. л.

Соль – по вкусу

Черный перец – по вкусу

Вода – 150-200 мл

Сливочное масло 82,5% – 200 г

Лавровый лист – по желанию

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить самый вкусный паштет из говяжьей печени? Сначала подготовим продукты. Печень обмываем, нарезаем на крупные куски, снимаем плёнку и удаляем протоки, жилы.

**Шаг 2**

Репчатый лук и морковь очищаем и нарезаем также крупно, произвольно.

**Шаг 3**

В разогретую сковороду вливаем 2-3 столовые ложки растительного масла без запаха и выкладываем жариться печень.

**Шаг 4**

Слегка обжариваем с обеих сторон на среднем огне, чтобы запечатать сок внутри, до лёгкой золотистости.

**Шаг 5**

Выкладываем к печени крупно нарезанные лук и морковь, по желанию добавляем лавровый лист, солим и перчим.

**Шаг 6**

Вливаем кипящую воду и накрываем крышкой. Тушим на среднем огне до мягкости моркови 15-20 минут. В процессе приготовления 2 раза перемешиваем.

**Шаг 7**

Перекладываем ингредиенты со сковороды при помощи шумовки в подходящую миску и добавляем сливочное масло.

**Шаг 8**

Перебиваем печёночную массу погружным блендером до однородности.

**Шаг 9**

Паштет из говяжьей печени с луком, морковью и сливочным маслом приготовлен! Перекладываем его в контейнер и закрываем крышкой. Отправляем в холодильник и храним не более 7 дней, а в морозилке – около полугода.

**Шаг 10**

Если вы хотите, чтобы паштет нарезался, как колбаса, можно при помощи столовой ложки выложить остывший паштет на пищевую плёнку и сформировать руками колбаску, затем аккуратно и равномерно катать рулет по рабочей поверхности.

**Шаг 11**

Готовый печёночный паштет получился очень вкусный, нежный, буквально тает во рту! Его очень вкусно намазывать на хлеб, подавая на завтрак, кушать на полдник в качестве лёгкого перекуса или подавать на праздничный стол, красиво уложив в тарталетки, украсив зеленью и кружочками маслин.

Приятного аппетита!