

ПАШТЕТЫ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.991
П22

Составитель *Г. С. Выдревич*

**П 22 Паштеты / Сост. Г. С. Выдревич. — М.: Эксмо;
СПб.: Терция, 2007. - 64 с.**

Паштет — это почти универсальное блюдо. Его можно подать как закуску, намазать на бутерброд, запечь в тесте. Готовить его несложно, времени много он не отнимает, а результат порой изумляет даже самого кулинара.

Приведенные в этой книге рецепты паштетов рассчитаны на самые разные вкусы и могут порадовать как вегетарианцев, так и убежденных мясоедов.

**УДК 641/642
ББК 36.991**

ISBN 5-699-20484-9

© «Терция», составление, 2006
© «Терция», оформление, 2006
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Паштеты — прекрасные закуски, которые могут разнообразить ваше ежедневное меню и стать украшением праздничного стола.

Слово «паштет» происходит от латинского *pasta*, что означает нечто протертое, похожее на тесто, однородную массу. Паштеты изготавливают из предварительно жареных, вареных или тушеных продуктов (то есть уже готовых к употреблению): мяса, рыбы, овощей, морепродуктов, птицы. Только ингредиенты ягодных и фруктовых паштетов можно предварительно не варить, однако и они, как правило, подвергаются тепловой обработке. Компоненты паштетов перемалывают, взбивают, растирают в пюре и добавляют к ним различные специи и приправы, которые улучшают запах и вкус конечного блюда. Продукты можно и просто измельчать острым ножом. Многие кулинары считают, что в этом случае мясо, например, получится более нежным, сочным и ароматным.

Паштеты могут быть и холодными, и горячими. К паштетам из мяса, птицы или рыбы подают соусы и маринованные овощи, овощные салаты, свежий хлеб или тосты.

Классическими приправами для мясных и рыбных паштетов считаются имбирь, гвоздика, мускатный орех, белый перец. Однако это не означает, что нельзя использовать другие добавки. Особую пикантность блюду могут придать разнообразные орехи, крошечные кусочки острого перца, из-



Паштеты

мельченые каштаны, раздавленный или крупно намотый душистый перец, пряные травы.

Паштеты хороши еще и тем, что они могут служить так называемым дежурным блюдом, которое легко и быстро можно приготовить из самых разных, порой на первый взгляд не сочетающихся ингредиентов (см. «Смешанные паштеты»). Их можно подать отдельно, можно использовать как начинку для сандвичей или бутербродов, фаршировать ими овощи, фрукты, мясо.

Любые изменения в рецептуре, которые подскажет вам фантазия, помогут получить необычное, совершенно оригинальное блюдо. Если же вы консервативны в еде, и ваш вкус не страдает: существует множество рецептов, отвечающих классическим канонам, например печеночного, рыбного или грибного паштетов.

ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ



Горячий паштет из печени

500 г говяжьей или свиной печени, 2 луковицы, 4 ломтика белого хлеба, 2 яйца, молоко, жир, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

С хлеба срезать корки, мякоть залить молоком. Когда она набухнет, слегка отжать и размять ложкой в однородную массу. Печень пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного мускатного ореха, размятый хлеб, вбить яйца и тщательно перемешать.

Получившуюся смесь выложить в смазанную жиром форму и запечь в духовке до готовности.

Паштет подавать горячим со сметаной или томатным соусом.



Домашний паштет

750 г жирной свинины, 750 г постной свинины, 200 г свиной печени, 1 луковица, 1 ст. ложка водки, 1 бутон



гвоздики, лавровый лист, тимьян, молотый мускатный орех, зелень петрушки, молотая корица, черный молотый перец, соль.

Мясо и печень вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с луком. Посолить и поперчить по вкусу, добавить водку, измельченную гвоздику, раскрошенный лавровый лист, тимьян, мускатный орех, мелко нарезанную зелень, корицу. Тщательно перемешать.

Получившуюся массу выложить в керамическую форму, поставить ее на водяную баню и поместить в духовку. Запекать под крышкой в течение 30 мин, затем снять крышку, перемешать паштет и выпекать еще 1 ч в открытой посуде.

Готовый паштет остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник. Перед подачей выдержать несколько часов на холоде.



Заливной паштет

500 г печени, 300 г несоленого свиного сала, 1 морковь, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 1 ч. ложка черного перца горошком, 2 ломтика белого хлеба, 1 стакан молока, 150 г швейцарского сыра, растительное масло, соль.

Для желе: 4 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки желатина.

Для украшения: 100 г зеленого салата, 1 свекла, 2 корешка хрена, 250 г майонеза, 2 ст. ложки сахара.

Печень вымыть, положить в кастрюлю с салом, очищенной морковью, одной луковицей, лавровым



листом и перцем, влить 1,5 стакана воды, немного посолить, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне.

Вторую луковицу мелко порубить, обжарить на масле до золотистого цвета и добавить к печени. Когда выпарится вода, сало станет прозрачным, а морковь мягкой, снять кастрюлю с огня, остудить, вынуть лавровый лист. Остальные продукты пропустить три раза через мясорубку, добавив вымоченный в молоке и отжатый хлеб.

Получившуюся массу как следует взбить ложкой, добавить натертый сыр, скатать из смеси тонкую колбаску и поставить на холод.

Из бульона и желатина приготовить желе: бульон процедить и вскипятить, влить туда распущенный в небольшом количестве холодной воды желатин и размешать, не давая кипеть, разлить на дно формочек и остудить до полуготовности.

Остывший паштет нарезать круглыми кусочками, уложить в каждую формочку, залить оставшимся желе и охладить, пока желе не застынет. Перед подачей выложить заливное из формочек, разложить на блюде, покрытом листьями салата. Украсить каждый ломтик паштета чайной ложкой смеси из вареной, натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.



Заливной паштет из зайца

Мясо спинной и почечной части одного зайца, 2 луковицы, 350 г сливочного масла, 4 вареных яичных желтка, 1 яйцо, 50 г горчицы, 1 маринованный гогошар, 2 стакана раствора желатина, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.



Мясо очистить от пленок, вымыть, обсушить, мелко нарезать. Растопить 150 г масла, положить в него мясо и крупно нарезанный лук. Тушить в духовке до готовности, затем несколько раз пропустить все через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Получившуюся массу протереть через сито.

Оставшееся масло растереть в пену, добавить вареные желтки и горчицу, взбить до образования однородной массы. Смесь перемешать с мясным фаршем. Поставить паштет в холодильник на 2 ч.

Готовый раствор желатина вылить в форму слоем толщиной примерно с палец и поставить в холодное место. Когда желатин застынет, выложить на него паштет так, чтобы он не касался стенок формы, и снова поставить на холод. Застывший паштет залить оставшимся желатином и опять поставить в холодильник.

Перед подачей форму опустить на несколько секунд в горячую воду, затем опрокинуть паштет на блюдо. Украсить тонкими ломтиками гогошара, кружочками яйца, сваренного вкрутую, и зеленью петрушки.



Колбасный паштет

200 г вареной колбасы без жира, 150 г сыра, 100 г сливочного масла, 4 вареных яичных желтка, 1 ст. ложка острого томатного соуса, горчица, сахар, черный молотый перец, соль.

Колбасу и сыр нарезать крупными кусками и пропустить через мясорубку.

8 Масло растереть, а затем взбить в пену, добавить растертые яичные желтки. Продолжая взбивать, по-

солить и поперчить по вкусу, положить немного сахара, горчицы и томатный соус.

Получившуюся массу соединить с колбасно-сырной смесью и перемешать до однородного состояния.



Мясной паштет

500 г мякоти говядины или телятины, 2 яйца, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 ст. ложки растопленного куриного жира, 2 ст. ложки шкварок, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить до готовности в подсоленной воде. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить.

Мясо, картофель, яйца, лук и шкварки пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить по вкусу, добавить жир и тщательно перемешать. Готовый паштет посыпать зеленым луком.



Паштет из вареного мяса

500 г вареной мякоти говядины, телятины или свинины, 500 мл молока, 1,5 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками и два-три раза пропустить через мясорубку.



Молоко довести до кипения, добавить муку, смешанную с небольшим количеством масла, тщательно перемешать. Варить, помешивая, пока соус не загустеет. Снять посуду с огня, посолить соус по вкусу, охладить до комнатной температуры, смешать с оставшимся сливочным маслом, добавить мясо и тертый сыр. Тщательно перемешать, а затем взбить.

Готовый паштет перед подачей охладить.



Паштет из ветчины

200 г постной ветчины, 0,75 стакана сметаны, 1 ст. ложка измельченной зелени, 1 ч. ложка горчицы, тертый мускатный орех, черный молотый перец.

Ветчину дважды пропустить через мясорубку, добавить сметану, горчицу, зелень, мускатный орех и перец по вкусу. Тщательно перемешать. Паштет хорош как начинка для сэндвичей и бутербродов.



Паштет из говяжьей печени по-итальянски

500 г говяжьей печени, 250 г копченой свиной грудинки, 1 луковица, 250 г сала, 1 долька чеснока, 125 мл коньяка, черный молотый перец, соль.



Вареные печень, грудинку и овощи два-три раза пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить по вкусу, добавить коньяк и тщательно перемешать.

Получившуюся смесь выложить в форму, накрыть тонкими ломтиками сала и запечь в духовке в течение 30 мин.

Паштет можно подавать и горячим, и холодным.



Французский паштет из говяжьей печени по-домашнему

1 кг говяжьей печени, 250 г копченой свиной грудинки, 3 дольки чеснока, 50 г репчатого лука, 40 г сала, 80 мл коньяка, черный молотый перец, соль.

Печень, свиную грудинку, чеснок и лук варить до тех пор, пока печень не станет розовой на срезе. Затем все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, коньяк и растереть. Получившуюся массу положить в форму, накрыть ломтиками сала, закрыть промасленной бумагой. Форму поставить на глубокий противень с горячей водой и поместить в горячую духовку на 1,5 ч. Охладить паштет в форме, затем выложить на блюдо и нарезать тонкими ломтиками.



Паштет из печени

500 г говяжьей печени, 350 г нежирной свинины или говядины, 1 морковь, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 2 яйца, лавровый лист, сметана, зелень, соль.



Печень и мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, добавить очищенные морковь и лук, положить лавровый лист, масло. Накрыть посуду крышкой и тушить, время от времени помешивая. Если жидкости окажется слишком мало, добавить немного воды.

Готовые продукты слегка остудить, пропустить через мясорубку с частой решеткой. Добавить яйца, посолить по вкусу и перемешать.

Получившуюся массу выложить в керамическую форму, смазать сметаной и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Готовый паштет остудить и украсить зеленью.



Паштет из говяжьей печени (вариант 1)

200 г говяжьей печени, 100 г копченого или свежего шпика, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 бутон гвоздики, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 стакана раствора кипяченой воды с винным уксусом (в соотношении 3:1) или лимонного сока, черный молотый перец, соль.

Печень промыть, удалить пленки, разрезать на четыре части. Шпик нарезать на маленькие кусочки. Печень и шпик залить небольшим количеством воды, добавить корень петрушки, лук, морковь, гвоздику, соль и потушить. Затем остудить.

Когда все ингредиенты остынут, трижды пропустить их через мясорубку, подлить лимонный сок или раствор винного уксуса с водой (следить, чтобы паштет не получился жидким), прибавить сахар и немного прогреть

на сковороде. В теплый паштет замесить взбитое масло. Паштет должен быть ровным, пышным, без комков.



Паштет из говяжьей печени (вариант 2)

300 г говяжьей печени, 1 маленькая луковица, 1 яйцо, 1 небольшая морковь, 60 г сала, молоко или бульон, черный или красный молотый перец, соль.

Лук и морковь мелко нашинковать, поджарить со шпиком до полуготовности, добавить нарезанную кусочками печень, перец, соль, довести до готовности и дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой. Подготовленную массу тщательно вымесить со сливочным маслом, молоком и бульоном, украсить розетками из масла и кружками яйца, сваренного вкрутую. Вместо сливочного масла можно использовать птичий жир.



Паштет из кролика

500 г мякоти мяса кролика, 1 кроличья печень, 500 г свиного фарша, 250 мл мадеры, 2 ст. ложки коньяка, 2 стакана воды, готовое тесто, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать тонкими полосками, посолить и поперчить по вкусу, залить смесью мадеры и коньяка и оставить мариноваться на 1–2 ч.



Печень кролика пропустить через мясорубку, смешать со свиным фаршем, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного мускатного ореха.

Тщательно вымесить, влить маринад и снова перемешать.

Получившуюся смесь выложить в керамическую форму слоями, перемежая их полосками кроличьего мяса. Накрыть посуду крышкой, залепить ее по окружности тестом так, чтобы не осталось щелей.

Форму поставить в глубокое блюдо, влить в него горячую воду. Запекать в прогретой духовке. Время приготовления — 1 ч на 1 кг паштета.

Готовый паштет остудить и нарезать ломтиками.



Паштет из телятины с соусом «Барбекю»

700 г постной телятины, 0,25 стакана крошек соленых крекеров, 1 яйцо, 0,5 стакана мелко нарезанного зеленого сладкого перца, 0,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 0,5 стакана мелко нарезанного сельдерея, 1 стакан мелко нарезанной моркови, 0,5 ч. ложки молотого белого перца, 0,5 ч. ложки молотой паприки, 0,5 ч. ложки измельченного базилика, 1 ст. ложка порошка чили, 2 ч. ложки острого соуса, 0,25 стакана соуса «Барбекю».

Для 1 стакана соуса «Барбекю»: 50 г томатной пасты, 50 г острой томатной приправы, 50 мл уксуса, 1 долька чеснока, 1 маленькая луковица, 1,5 ч. ложки растительного масла, 2 ст. ложки светлого пива, 1 ст. ложка сахара, 0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, соль.



Приготовить соус. Репчатый лук и чеснок мелко порубить и тушить в масле до тех пор, пока лук не станет мягким и прозрачным. Добавить томатную пасту, острую томатную приправу, уксус, пиво, сахар, соль, черный и душистый перец, мускатный орех и тщательно перемешать. Варить на слабом огне, не закрывая крышкой, в течение 15 мин. Готовый соус остудить.

Приготовить паштет. Телятину дважды пропустить через мясорубку, добавить белый перец, паприку, базилик, чили, и острый соус. Перемешать, положить яйцо, соленые крекеры и овощи, еще раз тщательно перемешать. Выложить смесь в форму и залить соусом.

Духовку разогреть до 180° С и выпекать паштет в течение 1–1,5 ч. Затем вынуть его из духовки, слегка остудить, вынуть из формы и охладить.



Якнине (паштет по-литовски)

300 г говяжьей печени, 30 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, 20 мл сухого вина, 30 г сала, черный молотый перец, соль.

Печень ошпарить, нарезать на куски, потушить с жареным луком, пропустить через мясорубку, добавить масло, соль, перец, вино и взбить. Нарезанное кубиками сало и печеночную массу перемешать и проварить на водяной бане до готовности. Готовый паштет охладить.

ПАШТЕТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



Английский паштет

100 г вареных очищенных креветок, 225 г сливочного масла, 1–2 дольки чеснока, 6 ст. ложек жирных сливок или сметаны, зелень петрушки, дольки лимона, лимонный сок, паприка, черный молотый перец, соль.

Креветки, раздавленный чеснок, 175 г сливочного масла, сливки или сметану взбить с помощью миксера в однородную пышную массу. Добавить немного лимонного сока, посолить и поперчить по вкусу, перемешать, взбивая. Получившуюся массу разложить по четырем формочкам.

Оставшееся масло растопить, аккуратно слить прозрачную часть и распределить ее по формочкам. Когда масло застынет, украсить паштет зеленью и дольками лимона.



Паштет из копченой сельди



Филе сельди положить в тарелку, накрыть пленкой, прогреть в микроволновой печи на полной мощности в течение 2 мин. (Можно отварить в воде в течение 5 мин.)

Вареную сельдь, 200 г сливочного масла, перец и мякоть лимона взбить в кухонном комбайне в однородную массу. Выложить ее в салатник. Оставшееся масло растопить и полить им паштет. Охладить.

Готовый паштет можно хранить несколько дней.



Паштет из копченого лосося (вариант 1)

200 г филе копченого лосося, 200 г сливочного сыра, 4 ст. ложки мелко нарезанного шнитт-лука, 1 ст. ложка хрена, 1 лимон, маленькие тосты.

Рыбу, сыр, шнитт-лук, хрен взбить с помощью кухонного комбайна в однородную массу, добавить лимонный сок и тщательно перемешать. Получившуюся массу остудить и намазать на тосты. Вместо тостов можно использовать не-сладкое овсяное печенье.

При желании в паштет можно добавить немного перца и соли.



Паштет из копченого лосося (вариант 2)

350 г филе копченого лосося, 2 ст. ложки каперсов, 900 г сыра, 4 ст. ложки молока, 2 ст. ложки свежего



лимонного сока, лимон, зелень петрушки и укропа, 0,5 ч. ложки крупно намотого черного перца, 1 ст. ложка измельченного свежего укропа.

Каперсы обсушить, нарезать, добавить половину сыра, измельченный укроп, перец, половину молока и половину лимонного сока. С помощью деревянной ложки растереть до однородной консистенции.

Лосося тонко нарезать, добавить оставшийся сыр, оставшееся молоко и лимонный сок и также с помощью деревянной ложки растереть в однородную массу.

Противень с бортами накрыть пленкой, разгладить ее, выложить половину смеси с каперсами, разровнять. Сверху положить половину смеси с лососем и тоже разровнять. Затем выложить слой смеси с каперсами, на него — оставшуюся смесь с лососем. Накрыть заготовку пленкой, поставить в холодильник не менее чем на 4 ч. После этого опрокинуть противень на блюдо, снять пленку. Паштет подравнивать, украсить кружочками лимона и веточками петрушки и укропа.

К паштету хорошо подать хрустящие хлебцы или сухие крекеры.



Паштет из копченой рыбы с каперсами

400 г филе рыбы горячего копчения, 2 банки сардин в масле, 50 г укропа, 30 г каперсов, 100 г сливочного масла, 50 г горчицы, 2 лимона, 100 г филе копченого угря.

Рыбное филе (350 г) нарезать маленькими кубиками, остальное — тонкими ломтиками. Сардины слегка обсушить от масла, 4 штуки отложить, остальные



смешать с нарезанным филе и размять массу в пюре.

Немного укропа и каперсов отложить для украшения, остальное мелко нарезать.

Масло размягчить и взбить с горчицей с помощью миксера в пышную массу. Продолжая взбивать, добавить понемногу пюре из рыбы.

Один лимон нарезать кружочками вместе кожурой, каждый кружочек разрезать пополам. Со второго лимона снять цедру с помощью терки.

В паштет положить нарезанные каперсы, измельченный укроп и лимонную цедру. Перемешать, выложить на блюдо, придать круглую или овальную форму. Украсить ломтиками рыбного филе, кусочками филе угря, сардинами, каперсами, ломтиками лимона и укропом.

До подачи хранить в холодильнике под крышкой.



Паштет из копченой форели

550 г копченой форели, 225 г сыра, 75 г легкого майонеза, 3 ст. ложки свежего лимонного сока, 1 ст. ложка мелко нарезанного репчатого лука, молотый красный перец, зеленый лук, огурец.

Форель очистить от кожи и костей, мякоть смешать с сыром, майонезом, лимонным соком и перцем. Взбить с помощью кухонного комбайна в однородную смесь. Добавить лук, перемешать. Накрыть посуду крышкой и поставить в холодильник на день.

Готовый паштет перед подачей выдержать при комнатной температуре не менее получаса, украсить



мелко нарезанным зеленым луком и дольками или кружочками огурца.

К паштету хорошо подать крекеры или хрустящие хлебцы.



Паштет из копченой скумбрии

250 г филе копченой скумбрии, 150 г сливочного масла, 1 ч. ложка хрена, сок одного лимона, кайенский перец, соль.

Масло растереть с хреном до образования однородной массы.

С филе рыбы снять кожу, мякоть размять вилкой, добавить к маслу и взбить в пышную массу. Влить лимонный сок, посолить и поперчить по вкусу.

Готовый паштет выложить в форму и украсить дольками лимона.

К паштету хорошо подать тонкие тосты или хрустящие хлебцы.



Паштет из креветок

450 г вареных очищенных креветок, 125 г сливочного масла, 2 ст. ложки сухого шерри, 0,25 ч. ложки молотого красного перца, 0,75 ч. ложки соли.

На сковороде растопить 1–2 ст. ложки сливочного масла (на среднем огне), добавить креветки, перец



и соль. Тушить 2 мин, постоянно помешивая. Влить шерри, перемешать и тушить еще полминуты. Получившуюся смесь взбить с помощью миксера или блендера.

Оставшееся масло мелко нарезать и, взбивая, понемногу ввести его в креветки. Получившуюся смесь переложить в форму, накрыть ее и поставить в холодильник.

К паштету можно подать крекеры или тонкие тосты.



Паштет из тунца

400 г тунца, консервированного в масле, 100 г крем-сыра, 1 ст. ложка греческого йогурта или густой сметаны, 1 ст. ложка мелко нарезанных каперсов, тертая цедра половины лимона, красный молотый перец.

Тунца, крем-сыр, йогурт или сметану, цедру и перец взбить с помощью кухонного комбайна в однородную массу. Добавить каперсы, перемешать. К паштету хорошо подать булочки или бублики с кунжутом.

Чтобы паштет получился более густым, ингредиенты нужно не взбивать, а размять с помощью вилки.



Паштет из рыбы

700–750 г филе рыбы, 1 луковица, 2–3 моркови, 1–2 клубня картофеля, 100–150 г майонеза, черный молотый перец, соль.



Овощи очистить, произвольно нарезать, залить холодной водой, добавить нарезанное кусками филе рыбы и отварить до готовности. Воду слить, добавить соль и перец по вкусу, майонез. Размять смесь вилкой до образования однородной массы и перемешать.



Паштет из сельди с плавленым сыром

500 г филе соленой сельди, 100 г плавленого сыра, 1 морковь, 100 г сливочного или растительного масла, 1 ч. ложка сахара.

Филе сельди вымочить в воде или молоке. (Малосольную сельдь можно не вымачивать.) Морковь вымыть, отварить, остудить и очистить.

Пропустить через мясорубку или измельчить с помощью миксера сельдь, морковь, сыр, добавить сахар, масло и тщательно перемешать.

ПАШТЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ



Гусиный паштет под острым соусом

1 небольшой гусь, гусиная печень, 100 г сала, 3 яйца, 100 г черствого белого хлеба, 2 шампиньона, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, 1 ст. ложка свиного жира, 250 г майонеза, 1 яблоко, сок 0,5 лимона, черный молотый перец, сахар, соль.

Тушку гуся выпотрошить, вымыть, обсушить, разрубить на части. Овощи и грибы очистить, вместе с гусем залить небольшим количеством воды и поставить на огонь. Когда вода начнет закипать, снять пену, положить печень и сало, тушить на слабом огне 30 мин. Затем гусиную печень и сало вынуть, а мясо тушить до готовности (примерно 2 ч), добавив соль и перец горошком.

У готового гуся снять кожу, мясо отделить от костей, а в бульоне, оставшемся от тушения, замочить ломтики хлеба. Мясо, овощи, грибы и отжатую хлеб дважды пропустить через мясорубку или измельчить в миксере. Получившуюся смесь соединить с сырыми яйцами, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Форму смазать свиным жиром, дно выложить ломтиками вареного сала и на три четверти высоты



заполнить приготовленной массой. Запечь в духовке до готовности. Затем остудить, вынуть из формы, завернуть в фольгу, поставить в холод.

Перед употреблением нарезать ломтиками.

Подать с острым соусом. Для этого майонез соединить с натертым на мелкой терке яблоком, добавить по вкусу сахар и лимонный сок, все тщательно перемешать.



Паштет из дичи

5 рябчиков, 500 г готового бездрожжевого слоеного теста, 100 г шпика, 2 ст. ложки тертого сыра, 4 ст. ложки мадеры, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 400 г свежих шампиньонов, 1 яйцо, лимонный сок, белый молотый перец, соль.

Тушки птиц ощипать, выпотрошить, промыть, обсушить, разрезать на небольшие кусочки, обжарить со шпиком, посолить. Образовавшуюся жидкость слить, смешать с лимонным соком. Мясо срезать тонкими крупными ломтиками, вырезать из них кружочки с помощью заостренной выемки. Обрезки очень мелко порубить, добавить сливочное масло, размять, а затем протереть сквозь сито, посолить и поперчить по вкусу, добавить тертый сыр, влить половину мадеры, перемешать.

Получившуюся смесь поставить на лед или в сосуд с холодной водой и взбивать, пока она не посветлеет.

Шампиньоны тщательно вымыть, мелко нарезать (можно не чистить), слегка потушить в оставшейся мадере.

Формочки смазать растительным маслом, выстлать слоеным тестом, сверху положить слой фарша,



на него — кружочки мяса, на них — шампиньоны, на грибы — фарш. Чередовать, пока формочки не заполнятся. Прикрыть их крышечками из теста, смазать взбитым яйцом. Накрыть промасленной бумагой и запечь в прогретой духовке.

Готовый паштет (готовность можно определить с помощью деревянной зубочистки: проколоть ею паштет, она должна остаться сухой) вынуть из теста и полить соусом с лимонным соком.

Такое же количество паштета получается из трех куропаток или одного глухаря.



Паштет из куриной печени (вариант 1)

250 мл холодного куриного бульона, 450 г куриной печени, 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 2 ст. ложки желатина, 6 ст. ложек сливочного масла, 0,25 стакана мадеры, 0,5 стакана сливок, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 ч. ложки сухого чеснока, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, соль.

Желатин растворить в бульоне, затем довести до кипения и снять с огня. Половину жидкости вылить в форму для паштета и поставить в холодильник.

В сковороде растопить сливочное масло, положить печень и лук и обжаривать под закрытой крышкой 7 мин. В кухонный комбайн поместить обжаренную печень с луком, вылить оставшийся бульон, мадеру и сливки, положить горчицу, чеснок, душистый перец и немного соли. Перемешать до однородного состояния. Перелить смесь в форму, накрыть и поставить в холодильник на 6–8 ч.



Перед подачей паштет вынуть из формы, ненадолго погрузив ее перед этим в горячую воду.



Паштет из куриной печени (вариант 2)

500 г куриной печени, 2–3 луковицы, 2–3 яйца, растопленный куриный жир, белый молотый перец, сахар, соль.

Репчатый лук нашинковать, выложить в глубокую сковороду и обжарить в жире. Когда он зарумянится, добавить промытую печень и томить 40–50 мин на слабом огне, постоянно помешивая. Яйца отварить вкрутую. Готовую печень с луком откинуть на дуршлаг, слегка обсушить и пропустить через мясорубку вместе с яйцами. Добавить сахар, перец и соль по вкусу, перемешать.

Совет: Если паштет получается сухим, можно влить немного растопленного и слегка охлажденного жира.



Паштет из куриной печени (вариант 3)

500 г куриной печени, 125 г сливочного масла, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка бренди, листья тимьяна, белый молотый перец, соль.

Печень тщательно вымыть и обсушить. Чеснок раздавить. Масло растопить.



Печень, чеснок, 30 г масла, тимьян и бренди с помощью миксера смешать в однородную массу. Посолить и поперчить по вкусу.

Форму смазать маслом, выложить в нее печеночную смесь. Форму поставить в форму большего размера, влить в нее горячую воду так, чтобы она доходила до середины высоты малой формы. Запекать в течение 50 мин. Малую форму вынуть и остудить.

Паштет полить оставшимся маслом, дать ему застыть. До подачи держать паштет в холодильнике.

К паштету хорошо подать маринованный лук или маринованные огурцы, а также хлебные палочки.



Паштет из курицы с вином

1 курица (1–1,5 кг), 1 луковица, 1 морковь, 0,5 стакана белого сухого вина, 1,5 стакана сливок, 2 ст. ложки желатина, белый молотый перец, соль.

Для татарского соуса: 400 г майонеза, 3 соленых огурца, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, 2 ст. ложки сахара, измельченная зелень петрушки.

Курицу выпотрошить, опалить, тщательно вымыть, залить подсоленной водой, добавить очищенные лук и морковь. Отварить до готовности.

Вареную курицу остудить, очистить от кожи, отделить мясо от костей. Мясо трижды пропустить через мясорубку, поперчить по вкусу, добавить вино, тщательно перемешать.

Желатин залить теплым бульоном. Когда он набухнет, прогреть на слабом огне, помешивая, а затем процедить и остудить до комнатной температуры.



Куриный фарш смешать с заготовкой желе, а затем ввести взбитые сливки — по частям, слегка взбивая.

Форму облить холодной водой, выложить в нее фарш и поставить в холодильник, чтобы желе застыло.

Приготовить соус. Огурцы очень мелко нарезать. Майонез растереть с сахаром, чтобы сахар полностью растворился. Добавить огурцы, лук и зелень петрушки, тщательно перемешать.

Форму с готовым паштетом опустить в горячую воду на несколько секунд, аккуратно опрокинуть паштет на блюдо, полить его небольшим количеством соуса. Остальной соус подать отдельно.



Паштет из курицы в тесте

250 г жареного куриного мяса, 120 г сливочного масла, 1 маленькая морковь, 0,5 луковицы, 1 стручок сладкого перца, 150 г пшеничной муки, 60 г маргарина, 50 г сметаны, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, черный молотый перец, соль.

Лук мелко порубить. Морковь натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить в сливочном масле до золотистого цвета.

Мясо курицы пропустить через мясорубку, добавить обжаренные лук и морковь, перемешать, еще раз пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, взбить.

Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой.

Приготовить тесто: смешать растопленный или



Тесто разделить пополам и раскатать в две полосы толщиной примерно 0,5 см. На одну полосу выложить половину паштета, на него — полоски перца, сверху — оставшийся паштет. Накрыть второй полосой теста, края защипать. На тесте сделать несколько проколов вилкой, смазать поверхность взбитым яйцом. Выпекать в разогретой духовке при температуре 240 °С, пока не образуется золотистая корочка.

Готовое изделие охладить и нарезать порционными кусками.

К паштету хорошо подать маринованные овощи.



Утиный паштет

1 утка (1,5–2 кг), 200 г нежирной ветчины, 100 г бекона, 1 маленькая луковица, 1 яйцо, сок одного апельсина, 1 ч. ложка смеси пряных трав, 1 апельсин, сливочное или растительное масло, черный молотый перец, соль.

Тушку утки выпотрошить, снять кожу, мясо отделить от костей. Грудку нарезать тонкими ломтиками и отложить, а остальное мясо поместить в кухонный комбайн, добавить ветчину, бекон, лук, яйцо и апельсиновый сок. Перемешать так, чтобы получилась однородная масса.

Половину массы выложить половину на тщательно смазанное маслом жаростойкое блюдо с прямыми стенками и плотно придавить. Сверху положить ломтики грудки и накрыть их слоем мясной массы.

Крепко придавить, накрыть и поставить в другую форму, наполненную водой на 2–3 см. Поставить в заранее нагретую до 190° С духовку и выпекать 1,5 ч. Готовый



паштет накрыть фольгой и аккуратно придавить, чтобы, когда он остынет, не образовалось пустот.

Паштет остудить, нарезать порционными ломтиками и украсить дольками апельсина.



Паштет из печени птицы с клубникой

200 г готового паштета из гусиной печени, 200 г готового паштета из утиной печени, 300 г клубники, 4 ст. ложки маринованных зерен перца, 4 ст. ложки малинового уксуса, 4 ст. ложки апельсинового сока, 4 ст. ложки масла из виноградных косточек, петрушка, сахар, соль.

Из паштетов с помощью чайной ложки вырезать по четыре шарика и разложить их по четырем тарелкам: на каждую — по одному шарiku гусиного и утиного паштетов.

Зерна перца залить малиновым уксусом, добавить апельсиновый сок и масло из косточек, посолить, положить немного сахара, тщательно перемешать.

Ягоды клубники вымыть, очистить, обсушить, разрезать каждую пополам, разложить вокруг шариков паштета. Полить все соусом, украсить листочками петрушки.

ПАШТЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ГРИБОВ



Паштет из фасоли

1 стакан фасоли, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, уксус, черный молотый перец, соль.

Фасоль вымочить в холодной воде в течение 5–6 ч, после чего промыть и отварить в свежей подсоленной воде. Откинуть на сито и протереть.

Лук мелко порубить, обжарить в половине растительного масла до золотистого цвета. Смешать с фасолью, влить оставшееся масло, добавить немного уксуса, посолить и поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Готовый паштет перед употреблением охладить.



Вегетарианский паштет

100 г свежих грибов, 350 г сливочного сыра, 25 г сливочного масла, 1 долька чеснока, 1 ч. ложка молотого кориандра, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, 3 ч. ложки молотой паприки, черный молотый перец, соль.



Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать. Чеснок растолочь.

Масло растопить в сковороде, обжарить грибы с чесноком, помешивая, пока не выпарится жидкость. Остудить. Добавить 75 г сыра, кориандр, паприку, посолить и поперчить по вкусу, тщательно вымесить руками. Из получившейся массы сформовать шесть шариков. Оставшийся сыр размять руками и сформовать из него столько же шариков. Половину шариков обвалять в травах, половину — в луке. Шарики выложить на блюдо. Подавать со свежими тостами.



Паштет из шпината

100 г пюре из шпината, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить, а затем растереть со сметаной и солью.

Получившуюся смесь добавить в пюре из шпината, перемешать, а затем взбить.

Готовый паштет перед употреблением слегка охладить.



Грибной паштет

225 г свежих грибов, 25 г сливочного масла, 50 г мягкого сыра, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки оливкового масла, 3 ст. ложки измельченных листьев эстрагона, 2 ст. ложки смеси сметаны с хреном, соль.



Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в разогретом сливочном масле в течение 4–5 мин. В середине приготовления добавить раздавленный чеснок, слегка посолить. Обжаренные грибы охладить в течение 5 мин.

Грибы, сыр, смесь сметаны с хреном, эстрагон перемешать и измельчить с помощью миксера. Добавить оливковое масло и тщательно перемешать.

Готовый паштет накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2 ч.



Чесночный паштет

1 головка чеснока, 0,5 стакана ядер грецких орехов, 1 ломтик белого хлеба, 3–4 ст. ложки растительного масла, 0,5 ст. ложки лимонного сока, соль.

Чеснок очистить, растолочь с солью, добавить грецкие орехи и опять растолочь.

Хлеб вымочить в воде, отжать, соединить с чесноком и орехами. Получившуюся смесь взбить деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло, до образования однородной пюреобразной массы. В готовый паштет добавить лимонный сок и перемешать.



Паштет из абрикосов по-словацки

1,5 кг абрикосов, 800 г — 1 кг сахара, 0,25 ч. ложки лимонной кислоты.



Абрикосы вымыть, разрезать пополам, очистить от косточек. Подготовленные плоды залить небольшим количеством воды, довести ее до кипения, варить в течение 10–15 мин, после чего откинуть на сито и протереть.

Получившееся абрикосовое пюре снова довести до кипения, проварить на слабом огне 15–20 мин, добавить сахар. Довести до кипения, варить, помешивая еще 5–10 мин, пока сахар не растворится полностью. В конце приготовления добавить лимонную кислоту и снова перемешать.

Готовый продукт можно хранить в закупоренных банках. Для этого горячий паштет надо разложить в стерилизованные банки, заполнив их до краев, укупорить, перевернуть крышкой вниз. Через 30 мин поставить банки на дно, полить крышки теплой водой и дать заготовке остыть до комнатной температуры.



Зимний паштет из красной фасоли

500 г красной фасоли, 0,5 стакана ядер грецких орехов, 100 г сливочного масла, 1 гранат, 2–3 дольки чеснока, соль.

Фасоль вымочить в холодной воде в течение 5–6 ч, тщательно вымыть, залить свежей водой и отварить без соли до готовности. Вареную фасоль остудить, пропустить через мясорубку вместе с орехами. Добавить раздавленный чеснок, посолить по вкусу и перемешать. Если смесь получится слишком сухой и густой, добавить немного фасолевого отвара.

Половину паштета выложить на блюдо, разровнять, накрыть слоем сливочного масла, на масло положить оставшийся паштет и разровнять.



Готовый паштет густо посыпать зернами граната.



Капустный паштет

1 кг белокочанной капусты, 1 стакан ядер грецких орехов, 1–2 дольки чеснока, майонез, черный молотый перец, соль.

Капусту крупно нарезать (например, целый кочан — на четыре части) и отварить в подсоленной воде до готовности. Вареную капусту охладить и дважды пропустить через мясорубку вместе с грецкими орехами. Добавить мелко нарубленный чеснок, посолить и поперчить по вкусу. Заправить майонезом в таком количестве, чтобы получилась масса консистенции мясного паштета.

Готовый паштет можно использовать как самостоятельное блюдо, как гарнир к мясу или как начинку для сэндвичей или бутербродов.



Паштет из овощей (вариант 1)

500 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 репа, 60 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки зеленого горошка, зелень петрушки, 2–3 ст. ложки тертого сыра, 1 соленый или маринованный огурец, тмин, черный молотый перец, соль.

Картофель вымыть, очистить, отварить в малом количестве подсоленной воды. Отвар отцедить, кар-



тофель размять вилкой, добавить яйцо, 40 г сливочного масла, тмин, перец и соль по вкусу, тщательно перемешать.

Морковь, репу и лук очистить, мелко порубить, добавить оставшееся масло, 1–2 ст. ложки воды и потушить до готовности. В конце приготовления добавить томат-пюре и горошек, перемешать, тушить, пока жидкость не выпарится полностью. Снять с огня, посыпать измельченной петрушкой.

Картофельную массу выложить в глубокую пиалу, смазанную маслом, сделать в середине углубление, заполнить его тушеными овощами, разровнять их. Противень смазать маслом, аккуратно опрокинуть на него пиалу. Запечь в духовке на средней температуре до образования золотистой корочки.

Готовый паштет выложить на блюдо, посыпать тертым сыром и украсить тонкими ломтиками соленого или маринованного огурца. Огурец можно заменить солеными или маринованными грибами.



Паштет из овощей (вариант 2)

4 крупные моркови, 1 кг цветной капусты или брокколи, 1 луковица, 6 яиц, 4 яичных желтка, 250 мл сладких сливок, 250 мл сметаны, сливочное масло, молотый мускатный орех, кайенский перец, соль.

Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками и отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив чуть-чуть мускатного ореха.



Капусту разделить на соцветия. Лук очень мелко порубить и потушить с капустой в небольшом количестве воды. В конце приготовления посолить по вкусу.

Смешать сливки, сметану, яйца, яичные желтки, перец, мускатный орех.

Форму для запекания выстлать фольгой и смазать маслом. Выложить в нее слоями капусту и морковь, залить все сливочно-сметанной смесью. Накрыть форму фольгой, поставить на водяную баню. Запекать в прогретой духовке при температуре 160°С примерно 1,5 ч. Готовый паштет охладить в форме в течение 2 ч, после чего аккуратно переложить на блюдо и нарезать порционными кусками.



Паштет из овощей (вариант 3)

1 цуккини, 1 морковь, 2 яйца, 200 г сыра, 0,5 стручка сладкого желтого перца, 0,5 стручка сладкого красного перца, сок половины лимона, зелень, молотый мускатный орех, красный молотый перец, соль.

Морковь и цуккини очистить и натереть на крупной терке или нарезать очень маленькими кубиками. Сыр натереть на крупной терке, добавить к овощам. Перемешать. Добавить яйца, измельченную зелень, лимонный сок, мускатный орех. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Сладкий перец нарезать тонкой соломкой, потушить в малом количестве слегка подсоленной воды почти до готовности.

Форму для запекания выстлать фольгой, выложить овощную смесь, разровнять, сверху положить полоски



перца. Накрыть форму фольгой или крышкой. Выпекать до готовности на среднем огне.

Готовый паштет аккуратно выложить на блюдо. Подавать со свежим хлебом.



Паштет из овощей (вариант 4)

500 г фасоли, 1 крупная луковица, 1 крупная морковь, 100 г очищенных грецких орехов или фундука, 100 г сливочного топленого масла, тмин, черный молотый перец, соль.

Фасоль вымочить в холодной воде в течение 5–6 ч, промыть и отварить в свежей подсоленной воде до готовности. Слегка остудить и протереть через сито с крупными ячейками или пропустить через мясорубку.

Лук мелко порубить. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Разогреть топленое масло и обжарить в нем лук и морковь до золотистого цвета.

Грецкие орехи или фундук растолочь в ступке или измельчить с помощью миксера.

Все ингредиенты соединить, добавить немного тмина, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать, а затем взбить.



Паштет из баклажанов (вариант 1)

1 кг баклажанов, 1–2 помидора, 1 стручок сладкого перца, 1–2 луковицы, 3–4 дольки чеснока, 2–3 ст.



ложки растительного масла, 1–2 ч. ложки соли, сахар, молотый черный перец.

Баклажаны вымыть, обсушить, выложить на противень и запечь в духовке до готовности. Остудить, очистить и размять деревянной ложкой.

Помидоры и сладкий перец вымыть, ошпарить крутым кипятком, очистить от кожицы и мелко порубить. Репчатый лук измельчить. Чеснок растереть в ступке вместе с солью.

Все ингредиенты соединить, добавить растительное масло, сахар и перец по вкусу и тщательно перемешать.



Паштет из баклажанов (вариант 2)

1 кг баклажанов, 3–4 яйца, 3–4 дольки чеснока, 1 стакан сметаны, 1–2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 0,25 ч. ложки молотого черного перца, 1–2 ч. ложки соли.

Баклажаны вымыть, обсушить, выложить на противень и запечь в духовке до готовности. Остудить, очистить и размять деревянной ложкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить и соединить с баклажанами. Добавить сметану, зелень, перец, соль и тщательно перемешать.



Паштет из баклажанов (вариант 3)

2 средних баклажана, 500 г репчатого лука, 5 яиц, растительное масло, черный молотый перец, соль.



Баклажаны вымыть, обсушить, проткнуть в нескольких местах вилкой и запечь в духовке или на открытом огне.

Остудить, снять кожицу. Лук нашинковать и обжарить в растительном масле. Когда лук станет прозрачным, добавить мякоть баклажанов и жарить получившуюся смесь на слабом огне в течение 10–15 мин, постоянно помешивая. Яйца отварить вкрутую. Обжаренные баклажаны пропустить через мясорубку вместе с яйцами, поперчить, посолить и перемешать.



Паштет из баклажанов (вариант 4)

1 кг баклажанов, 2–3 яйца, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 1–2 ч. ложки соли.

Баклажаны вымыть, обсушить, выложить на противень и запечь в духовке до готовности.

Остудить, очистить и размять деревянной ложкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Репчатый лук мелко порубить. Все ингредиенты соединить, посолить, заправить растительным маслом и перемешать.

Лук можно обжарить до золотистого цвета.



Хумус (гороховый паштет)



1 долька чеснока, 0,5 ст. ложек молотого кориандра, 0,5 ст. ложек молотого тмина, 0,5 ст. ложки молотой паприки, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, сок одного лимона, соль.

Нут откинуть на дуршлаг, промыть в проточной холодной воде. Добавить лимонный сок, 5 ст. ложек масла, кунжутные семена, кориандр, раздавленный чеснок и тмин. С помощью кухонного комбайна или миксера размолоть все в однородную массу. Посолить по вкусу, перемешать.

Выложить хумус на блюдо, полить оставшимся маслом, посыпать паприкой и петрушкой.

Хумус принято намазывать на хлеб или макать в него чипсы либо хлебные палочки. К этому паштету можно подать любые овощи.



Яблочный паштет

1 кг яблок, 200 г сахара, 175 г сливочного масла, 250 г муки, 4 ч. ложки воды, 1 ч. ложка молотой корицы, соль.

Яблоки вымыть, обтереть, очистить от кожицы и сердцевин, нарезать дольками, смешать с сахаром, корицей и 50 г размягченного сливочного масла.

Муку смешать с солью и оставшимся сливочным маслом, добавляя по одной ложке воды. Тщательно вымесить.

Получившееся тесто разделить. Две трети теста раскатать в пласт и положить в форму так, чтобы оно доходило до ее краев. Выложить яблочную смесь, накрыть пластом из оставшегося теста, края защипать. Острым ножом нанести надрезы крест-накрест.



Выпекать в прогретой духовке в течение 50–60 мин.



Румынский паштет

1 луковица, 10 г сала, 1–2 ст. ложки панировочных сухарей, 20 г дрожжей, 100 мл молока, 1 яйцо, черный и душистый молотый перец, соль.

Лук очень мелко нарезать, обжарить в растопленном сале, добавить сухари, влить смесь молока и дрожжей, посолить и поперчить по вкусу. Держать на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, разделить желток от белка. Желток растереть и добавить к паштету.

Готовый паштет выложить на тарелку и посыпать мелко нарубленным яичным белком.

СМЕШАННЫЕ ПАШТЕТЫ



Деликатесный паштет

400 г филе телятины, 250 г свиного филе, 650 г шпика, 1,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки зеленого перца, 0,5 ч. ложки сушеного базилика, 0,5 ч. ложки сушеного шалфея, 0,5 ч. ложки сушеного тимьяна, 50 г белого хлеба без корки, 1 яичный белок, 200 мл сливок, 2 луковицы-шалот, 200 г телячьей печени, 60 г сливочного масла, 2 ст. ложки коньяка, 2 ст. ложки рома, 1 долька чеснока, молотый имбирь, молотый кардамон, 200 г шампиньонов, 100 г вареной ветчины без жира, 2 ст. ложки рубленой петрушки.

Мясо вымыть, обсушить, освободить от сухожилий, пленок и жира, затем нарезать тонкими ломтиками и разложить на блюде вместе с 250 г шпика, тоже нарезанного тонкими ломтиками. Смешать 1 ч. ложку соли с сушеными травами и получившейся смесью посыпать мясо. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и уложить сверху. Взбить яичный белок с 6 ст. ложками сливок, полить этой смесью хлеб. Блюдо накрыть и поставить на 12 ч в холодильник.

Шалот очистить и нарезать кубиками. Телячью печень, вымыть, снять пленки и нарезать кубиками. 30 г сливочного масла растопить, обжарить в нем шалот до



светло-желтого цвета, положить печень, 2 мин жарить все вместе, затем снять с плиты. Мясо вместе со шпиком и хлебом дважды провернуть через мясорубку с самой мелкой решеткой. Приготовить фарш, добавив коньяк, ром, оставшуюся соль, раздавленную дольку чеснока, имбирь и кардамон. Снова поставить в холодильник.

Шампиньоны очистить и нарезать ломтиками. Ветчину нарезать мелкими кубиками. Нагреть духовку до 220° С. Дно фаянсовой формы выложить частью оставшихся ломтиков шпика (ломтики должны располагаться немного выше края формы). Фарш смешать с оставшимися сливками, сливочным маслом и петрушкой, вымесить его до образования эластичной однородной массы. Добавить шалот, печень, шампиньоны и ветчину, выложить в форму и накрыть выступающими за край, а также оставшимися ломтиками шпика. Закрыть крышкой.

Поместить форму в сковороду для сбора жира, наполненную горячей водой, и поставить в духовку на нижний уровень. Запекать 50 мин, затем снизить температуру до 180° С и довести паштет до готовности.

Готовый паштет охладить в форме. Перед подачей на стол снять верхние ломтики шпика.

К паштету можно подать салат и хлеб.



Деревенский паштет

450 г куриной печени, 1,1 кг свиного фарша, 2 яйца, 15 г сливочного масла, 75 мл бренди, 1 небольшая луковица, 0,5 ч. ложки сухого тимьяна, 0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха, 0,25 ч. ложки молотой гвоздики,

2 лавровых листа, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 2,5 ч. ложки соли.



Лук очень мелко порубить, а затем спассеровать в растопленном масле, помешивая, в течение 4 мин. Слегка остудить и измельчить в блендере вместе с печенью.

Свиной фарш смешать с яйцами, бренди, тимьяном, мускатным орехом, гвоздикой, солью и перцем. Добавить печень с луком и тщательно вымесить.

Получившуюся смесь выложить в форму, разровнять. В середину воткнуть лавровый лист.

Форму накрыть листом фольги. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 1 ч 45 мин. Форму вынуть из духовки, прижать паштет гнетом и охладить до комнатной температуры, а затем переставить вместе с гнетом в холодильник на ночь. После этого вынуть паштет из формы, удалить лавровый лист. Паштет нарезать порционными кусками.



Куриный паштет с креветками

500 г куриного мяса без костей, 200 г ветчины, 300 г бекона, 1 небольшая луковица, 650 г мяса креветок, 1 стакан панировочных сухарей, 180 мл сливок, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 60 мл вермута, соль, белый молотый перец.

Куриное мясо пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне вместе с ветчиной, мелко нарезанным луком и 100 г бекона.

Отдельно перемешать мясо креветок, панировочные сухари, сливки, перец, соль и вермут.



Дно формы выложить половиной оставшихся ломтиков бекона. Перемешать массу из куриного мяса с креветочной и выложить смесь в форму. Сверху уложить оставшиеся ломтики бекона. Накрыть фольгой и поставить в другую форму, наполненную на 2–3 см водой.

Выпекать в предварительно разогретой до 190° С духовке примерно 3 ч. Затем слить лишний жир, остудить и поставить паштет в холодильник. После этого вынуть из формы, удалить кусочки бекона и нарезать паштет ломтиками.



Пасхальный паштет

Для паштета: 250 г мякоти свинины, 1 кг кроличьего или куриного мяса, 125 г свиной грудинки, 125 г свиной печени, 6 яиц, 1 стакан коньяка, лук-резанец, петрушка, сливочное масло, 1 измельченный бутон гвоздики, молотая корица, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 стакан воды, соль.

Приготовить тесто. Муку просеять горкой, сделать в середине углубление, насыпать в него немного соли, положить размягченное масло, влить воду. Очень быстро вымесить тесто руками (если месить его долго, тесто получится жестким). Из готового теста сформовать шар, накрыть его полотняной салфеткой и поставить на 1–2 ч в холодильник.

Приготовить фарш для паштета. Грудинку, печень, петрушку и лук пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, тщательно вымесить. Яйца



сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать каждое пополам вдоль, посыпать гвоздикой, корицей и мускатным орехом. Мясо кролика или курицы, а также мякоть свинины мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Посолить и поперчить по вкусу.

Форму для выпечки смазать маслом. Тесто разделить на две неравные части и раскатать обе в пласты. Большой пласт положить в форму так, чтобы тесто свисало с краев формы. Выложить на него половину фарша из грудинки, затем кусочки обжаренного мяса, на них — яйца, опять кусочки мяса, сверху — оставшийся фарш. Накрыть меньшим пластом теста, края теста защипать. В середине сделать отверстие, вставить в него свернутую трубочкой бумагу или фольгу. Через получившуюся «трубу» влить коньяк.

Выпекать в предварительно прогретой духовке при температуре 150–180° С в течение 40 мин.

Готовый паштет можно подавать как горячим, так и холодным.



Паштет из вареного мяса и яблок

200 г вареного мяса, 1 яблоко, 1 сырая свекла, 0,25 вареной свеклы, 1 луковица, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку. Яблоко и сырую свеклу очистить и натереть на крупной терке. Лук и яйца очень мелко порубить. Ингредиенты соединить, добавить сметану, посолить и поперчить по вкусу и тщательно перемешать.



Готовый паштет выложить на блюдо и посыпать вареной свеклой, натертой на средней терке.



Паштет из грибов и тофу

200–300 г твердого тофу, 300 г свежих грибов, 1 стакан мелко нарезанного зеленого лука, соль.

Тофу измельчить с помощью миксера до однородной консистенции. Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать, потушить в очень малом количестве воды до готовности. Добавить лук, посолить по вкусу, довести смесь до кипения, перемешать с тофу. Кипятить в течение 1–2 мин, а затем охладить.

Готовый паштет хорош в качестве начинки для сэндвичей и бутербродов.

Вместо лука можно использовать 1–2 дольки чеснока. Кроме того, в паштет можно добавить измельченную зелень петрушки или базилика.



Паштет из говяжьей печени и грибов

500 г печени, 100 г свежих грибов, 1 луковица, 1 морковь, 4 перепелиных яйца, 30 г сливок, 40 г сливочного масла, молотая паприка, черный молотый перец, соль.

Печень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук мелко порубить. Морковь очистить и нарезать маленькими кубиками. Грибы очистить, вымыть, отварить в под-



соленной воде до готовности, а затем мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и порубить.

Разогреть масло, обжарить в нем лук и морковь до золотистого цвета, добавить печень, посолить и поперчить по вкусу. Обжарить на сильном огне, постоянно помешивая, до готовности печени. После этого смесь слегка остудить и измельчить с помощью миксера или кухонного комбайна. Добавить в нее сливки, грибы, паприку, тщательно перемешать.

Готовый паштет выложить на блюдо и посыпать измельченными яйцами. В паштет можно также добавить очень мелко нарезанную петрушку.

Вместо свежих грибов можно использовать сушеные. Их нужно вымочить в теплой воде, а затем отварить до готовности и порубить.



Паштет из индейки с килькой

500 г белого мяса индейки, 1 луковица, 4 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 1 маленький кабачок, 4 кильки, 2 ст. ложки каперсов, 200 мл сливок, сливочное масло, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 0,5 ч. ложки молотого мускатного ореха, петрушка, белый молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нарубить. Мясо соединить с луком, добавить корицу, имбирь, мускатный орех, перемешать и выдержать в морозильной камере в течение 10 мин.

С ломтиков хлеба срезать корки, мякоть залить сливками и оставить до набухания.



Петрушку вымыть, обсушить, мелко порубить. Смесь мяса с луком измельчить в миксере до состояния пюре, постепенно добавляя яйца, пропитанный сливками хлеб и петрушку. Посолить и поперчить по вкусу.

Кабачок очистить и мелко нарезать. Кильки разделить на филе и порубить. В мясную массу добавить кабачок, кильки и каперсы. Перемешать.

Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее фарш, накрыть форму крышкой. Запекать в микроволновой печи на полной мощности в течение 15 мин, а затем на средней мощности — еще 10 мин.

К готовому паштету можно подать томатный соус.

Паштет можно приготовить не в СВЧ, а в духовке. Запекать при температуре около 180° С около 40 мин.



Паштет из куриного мяса с ветчиной и креветками

500 г куриного филе, 200 г ветчины, 300 г бекона, 650 г очищенных вареных креветок, 1 небольшая луковица, 1 стакан панировочных сухарей, 180 мл сливок, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 60 мл вермута, белый молотый перец, соль.

Куриное мясо, ветчину, лук и примерно 100 г бекона пропустить через мясорубку или измельчить с помощью миксера либо кухонного комбайна.

Креветок мелко порубить, смешать с панировочными сухарями, сливками, вермутом, посолить и поперчить по вкусу.



Массу с куриным мясом и массу с креветками перемешать. Оставшийся бекон нарезать тонкими ломтиками.

Дно формы для выпечки выстлать половиной ломтиков бекона. Сверху уложить фарш для паштета, накрыть ломтиками бекона. Форму прикрыть листом фольги и поставить в другую форму, наполненную водой на высоту 2–3 см.

Выпекать в разогретой до 190°С около 3 ч. Образовавшийся в форме жир слить, паштет остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник. Подавать без ломтиков бекона.



Паштет из копченого окорока и маринованных грибов

200 г копченого окорока, 4–5 крупных маринованных грибов, 100 г вареного корня сельдерея, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны.

Окорок пропустить через мясорубку. Грибы и сельдерей очень мелко порубить, добавить к окороку и перемешать. Добавить сметану, размягченное сливочное масло и снова тщательно перемешать.

Готовый паштет хорош как начинка для сэндвичей и бутербродов.



Паштет из куриных потрошков с овощами

500 г куриных потрохов (печени, сердец, желудков), 2 средние луковицы, 1 морковь, 200 г цветной капусты,



100 г корня петрушки, 100 г растительного масла, соль.

Морковь и корень петрушки вымыть, обсушить, очистить, очень тонко нашинковать. Лук мелко порубить. Овощи соединить и спассеровать в горячем растительном масле.

Цветную капусту вымыть и отварить в небольшом количестве подсоленной воды.

Куриные потроха тщательно промыть в холодной воде, залить небольшим количеством подсоленной горячей воды и отварить до готовности. (Потроха можно обжарить.)

Подготовленные ингредиенты соединить, пропустить через мясорубку, посолить по вкусу, перемешать, а затем взбить миксером.

Вместо цветной капусты вы можете использовать брокколи, вместо корня петрушки — корень сельдерея или пастернака.



Паштет из куриной печени и свинины

100 г мякоти свинины, 225 г куриной печени, 225 г нутряного свиного сала, 1 небольшая луковица, 1 крупная долька чеснока, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки бренди, молоко, мускатный орех, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка молотого черного перца, 1 ст. ложка соли.

Куриную печень вымыть, обсушить, залить молоком и вымочить в течение 24–48 ч. Лук мелко порубить. Чеснок раздавить. Яйцо взбить.

Свиную мякоть и сало нарезать маленькими кусочками, а затем пропустить через мясорубку или измельчить с помощью кухонного комбайна либо миксера. Кури-



ную печень откинуть на сито, обсушить, мелко порубить или измельчить с помощью комбайна до состояния пюре. Смешать со свиной и салом. Добавить лук, чеснок, взбитое яйцо, бренди, мускатный орех, перец и соль. Тщательно перемешать.

Получившуюся смесь выложить в керамическую форму, посыпать измельченным лавровым листом, сверху положить веточку тимьяна. Накрыть форму крышкой или листом фольги и поставить в другую форму, в которую налить столько горячей воды, чтобы она поднялась на три четверти высоты формы с паштетом.

Выпекать в духовке, разогретой до 190° С, в течение 1,5 ч. Готовый паштет вынуть из духовки, дать настояться около полчаса.

Разделочную доску или кусок картона по размеру паштета обернуть полиэтиленовой пленкой, выложить паштет и прижать его гнетом. Выдержать в течение 45 мин — 1 ч. После этого завернуть паштет в пленку и выдержать в холодильнике 2–3 дня.



Паштет из говядины и сыра

200 г вареной или жареной говядины, 100 г сыра, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 луковицы, соль.

Мясо пропустить через мясорубку. Лук очень мелко нарезать и смешать с мясом. Разогреть сковороду, растопить масло, обжарить в нем говядину с луком, затем вбить яйцо, перемешать, добавить сметану, посолить по вкусу. Жарить, помешивая, 1–2 мин.



Готовый паштет выложить в пиалу и густо посыпать тертым сыром.



Паштет из куриного мяса с грибами

300 г отварного куриного мяса, 100 г вареных шампиньонов, 50 г сыра, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, сливочное масло, сахар, тертый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Куриное мясо и грибы дважды пропустить через мясорубку. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с фаршем. Добавить сметану, немного сахара и мускатного ореха, посолить и поперчить по вкусу.

Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее подготовленную массу и запечь в предварительно разогретой духовке в течение 15 мин.



Паштет из печени и куриных потрохов

500 г говяжьей или телячьей печени, 500 г куриных потрохов (печени, желудков, сердец), 1 луковица, 200 г куриного жира, черный молотый перец, соль.

Куриные потроха отварить в подсоленной воде до готовности.

Говяжью или телячью печень припустить в 100 г куриного жира до готовности (шкварки сохранить). Печень и потроха пропустить через мясорубку вместе с луком,

добавить 100 г куриного жира, шкварки и соль и все тщательно перемешать.



Паштет из печени, запеченный в сладком перце

500 г говяжьей печени, 500 г сладкого перца, 2 средние луковицы, 100 г шпината, 50 г зелени, 0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха, соль.

Печень тщательно вымыть, обсушить, нарезать и пропустить через мясорубку вместе с луком.

Шпинат и зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить к печеночному фаршу, посолить по вкусу, добавить мускатный орех и тщательно перемешать.

Перец вымыть, каждый стручок разрезать вдоль пополам, удалить семена и перегородки. Половинки стручков заполнить фаршем, выложить на противень или в сковороду. Запекать в разогретой до 200° С духовке в течение 20–25 мин.

К паштету хорошо подать сметанный соус.



Паштет из раков и шампиньонов

10 раков, 50 г свежих шампиньонов, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Раков отварить, очистить, мясо мелко порубить. Шампиньоны вымыть (можно не чистить), нарезать тонкими ломтиками и потушить со сливочным маслом



до готовности. Смешать с мясом раков, добавить измельченную зелень, посолить по вкусу, еще раз перемешать.



Паштет из трех видов мяса

450 г куриного мяса, 550 г мякоти жирной свинины, 550 г мякоти телятины, 3 ст. ложки шерри, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 0,5 ч. ложки паприки, 1 ч. ложка чабреца, 1 ч. ложка базилика, 250 г бекона.

Измельчить в комбайне мясо и смешать с шерри, яйцом, травами и солью. Форму для выпечки выложить фольгой, смазать маслом и обложить ломтиками бекона. Сверху положить мясную массу и накрыть ее вощеной бумагой, смазанной сливочным маслом.

Выпекать на водяной бане в предварительно разогретой до 130°С духовке 3 ч, затем вынуть и дать остыть в течение полчаса. На ночь поставить в холодильник.

Утром вынуть из формы, снять бекон, дать стечь лишнему жиру, разрезать на порционные куски.



Паштет из утки и свинины с вишней

1,8 кг утки, 1 утиная печень, 1 утиный желудок, 250 г свиного фарша, 200 г свежего сала, 400 г вишни, 50 мл коньяка, 1 луковица-шалот, 1 яичный желток, 1 лавровый лист, 1 веточка тимьяна, черный молотый перец, соль.



Вишню перебрать, вымыть, обсушить, очистить от косточек, залить коньяком и оставить мариноваться, время от времени перемешивая.

С тушки утки снять кожу, мякоть отделить от костей. Мясо ножек и грудки нарезать тонкими полосками, остальное пропустить через мясорубку вместе с печенью и желудком.

Утиный фарш перемешать со свиным, добавить мелко нарезанный лук, яичный желток, 1 ст. ложку коньяка, в котором мариновалась вишня, посолить и поперчить по вкусу. Тщательно перемешать.

Свиное сало нарезать полосками.

Дно и стенки керамической формы выстлать полосками сала. На дно формы выложить треть фарша, разровнять, сверху положить часть ломтиков утиного мяса и сала, на них — часть вишни, отжатой от маринада. На вишню положить еще один слой фарша, затем предыдущие слои повторить.

Верхний слой — фарш. На него положить веточку тимьяна и лавровый лист. Накрыть из ломтиками сала.

Форму накрыть, поставить на водяную баню. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 1,5 ч. За 20 мин до конца приготовления крышку снять.

Паштет подавать охлажденным.



Паштет «Столичный»

1 кг куриной или говяжьей печени, 1 кг картофеля, 3–4 луковицы, 2 яйца, 50–70 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, молоко, майонез, тертый сыр, панировочные сухари или мука, черный молотый перец, соль.



Яичные белки аккуратно отделить от желтков. Картофель вымыть, очистить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Воду слить, добавить два желтка и немного теплого молока, размять картофель в пюре.

Печень нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле до готовности, слегка остудить и два-три раза пропустить через мясорубку.

Лук мелко нарезать и обжарить в масле, в котором жарилась печень, до золотистого цвета.

Лук и печень соединить, добавить размягченное сливочное масло, перемешать, а затем взбить.

Белки взбить в крутую пену и ввести в пюре. Разделить его на три части: одну побольше, две поменьше.

Глубокую форму или сковороду смазать маслом, обсыпать панировочными сухарями или мукой. Выложить большую часть пюре, разровнять, положить печеночный фарш, на него — вторую часть пюре, затем опять печеночный фарш, на него — оставшееся пюре. Верхний слой намазать майонезом и посыпать тертым сыром.

Запекать в предварительно разогретой духовке до образования золотистой корочки.



Паштет «Оригинальный»

100 г плавленого сыра, 1–2 соленых огурца, 80 г селедочного филе, 1–2 вареных клубня картофеля, зелень петрушки, растительное масло.

58 Сыр, огурцы, селедочное филе и картофель пропустить через мясорубку, добавить растительное мас-



до и тщательно размешать. Из массы сформовать рулет, посыпать его мелко рубленной зеленью. Украсить колокольчиками, вырезанными из соленого огурца.



Печеночный паштет с виноградом

400 г печени птицы, 100 г бекона, 2 луковицы, 3 ломтика хлеба для тостов, 4 ст. ложки шерри, 600 г телячьих колбасок, 4 пластинки желатина, 125 г белого винограда, 125 г черного винограда, 250 мл соуса «Чемберлен», 250 мл жирных сливок, 1 пакетик закрепителя для сливок, 1 ст. ложка хрена, 1 ч. ложка сахара, сливочное масло, белый молотый перец, соль.

Печень вымыть, обсушить, очистить от пленок и жира. Бекон нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нарезать. Хлеб вымочить в холодной воде, а затем отжать.

Бекон обжарить в сковороде. В жире, образовавшемся после бекона, обжарить печень в течение 3 мин, время от времени переворачивая ее. Затем добавить лук. Жарить, помешивая, пока лук не станет прозрачным. Добавить шерри, посолить и поперчить по вкусу, перемешать и снять с огня.

Колбаски очистить и пропустить через мясорубку или мелко порубить. Смешать с размятым хлебом.

Печень с луком, а также бекон и жир, в котором они жарились, крупно порубить, смешать с колбасным фаршем.

Форму для выпечки смазать сливочным маслом, выложить в нее заготовку для паштета. Запекать в разогретой до 180° С духовке в течение 50 мин. Охладить паштет в форме в течение 10 мин, затем выложить на тарелку.



Желатин залить холодной водой.

Виноград вымыть, обсушить, каждую ягоду разрезать пополам, очистить от косточек. Ягоды выложить на паштет срезами вниз, не заполняя края шириной примерно 4 см.

Соус разогреть, влить в него набухший желатин, перемешать.

Сливки взбить в крутую пену вместе с закрепителем, сахаром и небольшим количеством соли. Добавить хрен и перемешать.

Стенки паштета обмазать сливками. Оставшиеся сливки переложить в кулинарный шприц или кондитерский мешочек с насадкой в форме звездочки и выложить по краю паштета венки.

Подготовленное желе вылить на виноград. Паштет поставить в холодильник до тех пор, пока желе не застынет.



Страстбургский паштет

400 г гусиной печени, 400 г мякоти телятины, 400 г куриной мякоти, 5 средних луковиц, 2 шампиньона, 5 яиц, 200 г сливочного масла, зелень, приправы по вкусу, майонез для украшения, соль.

Печень нарезать небольшими кусочками, обжарить в трети сливочного масла с измельченным луком. Телятину мелко нарезать и обжарить в трети сливочного масла до образования румяной корочки. Как только она появится, залить мясо взбитыми яйцами. Держать на слабом огне, пока не будут готовы яйца.



Куриное мясо сварить и мелко порубить.

Печень, телятину и шампиньоны пропустить через мясорубку. Добавить специи по вкусу, посолить и тщательно вымесить. В глубокую посуду положить слоями печеночную смесь и рубленую курицу, несколько раз повторив слои.

Залить оставшимся растопленным сливочным маслом, поставить в холодильник и выдержать 12 ч. Затем аккуратно вынуть из формы, украсить зеленью и майонезом.



Фуа гра

750 г гусиной печени целым куском, 125 г гусиной печени маленькими кусочками, 350 г свиного филе, 500 г несоленого сала, 1 средний белый гриб, 50 мл мадеры, 50 мл коньяка, 250 г нутряного свиного или гусиного сала, 2 лавровых листа, молоко, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Крупный кусок печени вымочить в молоке в течение 1–2 ч (если нет одного большого куска, можно взять несколько, но непременно крупных), затем очистить от пленки, желчных путей и жира. Нашпиговать кусочками сырого белого гриба (или трюфеля) и сала, полить коньяком и мадерой. Мариновать 3 ч.

Свиное филе и маленькие кусочки гусиной печени дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, посолить и поперчить по вкусу, добавить коньяк и мадеру, в которых мариновалась печень.

В форму для выпечки положить две трети фарша так, чтобы закрыть ее дно и стенки. На фарш положить



маринованную печень, накрыть ее оставшимся фаршем. Сверху положить ломтики сала и лавровый лист. Запекать в духовке на водяной бане из расчета 30 мин на 1 кг продуктов.

Готовый паштет остудить и полить разогретым гусиным или свиным нутряным салом. Остудить.



Французский паштет из говяжьей печени по-домашнему

1 кг говяжьей печени, 250 г копченой свиной грудинки, 3 дольки чеснока, 0,5 луковицы, 40 г сала, 80 мл коньяка, черный молотый перец, соль.

Печень, свиную грудинку, чеснок и лук варить до тех пор, пока печень не станет розовой на срезе. Затем все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, коньяк и растереть. Получившуюся массу положить в форму, накрыть ломтиками сала, закрыть промасленной бумагой. Форму поставить на глубокий противень с горячей водой и поместить в горячую духовку на 1,5 ч.

Охладить паштет в форме, затем выложить на блюдо и нарезать тонкими ломтиками.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Паштеты из мяса и мясопродуктов	5
Паштеты из рыбы и морепродуктов	16
Паштеты из птицы	23
Паштеты из овощей, фруктов и грибов	31
Смешанные паштеты.	43

ПАШТЕТЫ

Ответственный редактор *М. С. Яновская*
Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Верстка *А. Г. Вайник*
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А. Г. Вайник*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
e-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**
Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, в/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный),
e-mail: kancs@eksmo-sale.ru, сайт: www.kancs-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: ООО «Н КП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.

Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,
ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19.
Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 05.01.2007
Формат 70x100¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 8000 экз. Заказ № 185

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org