

Паштет из печени трески с хрустящим картофелем

Ингредиенты:

- Печень трески – 120 гр.
- Лавровый лист
- Картофель печеный – 60 гр.
- Репчатый лук – 40 гр.
- Растительное масло – 20 гр.
- Сливочное масло – 40 гр.
- Желток отварной – 1 шт.
- Соль, перец по вкусу
- Картофель – 70 гр.
- Масло фри – 120 гр.
- Перепелиное яйцо – 1 шт.
- Хрустящий лук фри – 3 гр.
- Лук-сибуле или микро зелень для украшения



Картофель завернуть в фольгу или просто хорошо промыть и поставить запекаться до готовности. Печень отбросить на сито, чтобы стекло масло. Картофель тонко нарезать и обжарить в раскаленном масле до готовности и откинуть на салфетку. Репчатый лук нарезать произвольно и обжарить на растительном и сливочном масле до золотистого цвета при средней температуре. Охладить. В блендер уложить лук, печень, почищенный печеный картофель, специи, отварной желток – пробить до однородной массы и охладить. Готовый паштет выложить на блюдо, украсить жареными картофельными чипсами, отварным перепелиным яйцом и мелко нарезанной зеленью, посыпать хрустящим луком фри