



## Деревенский паштет

### Ингредиенты

300 г свиной печени, 650 г жирной свиной грудинки, 4 яйца, 200 г молока, Заправка: 20 г соли, 2 г черного молотого перца, 1 г специй, 0,5 г мускатного ореха, 1 зубчик чеснока, 20 г коньяка, 30 г петрушки, 20 г лука

### Приготовление

Измельчить все ингредиенты заправки в куттере Robot-Coupe, добавить сырую свиную печень и измельчить все вместе до получения однородной массы.

Добавить в чашу куттера свиную грудинку, порезанную на равные по размеру куски. В пульсовом режиме крупно порубить грудинку. Добавить яйца и молоко и смешать все тщательно в куттере.

Полученную массу вылить в форму и запекать на водяной бане или в комби-режиме при температуре 160 градусов до появления на поверхности паштета капель влаги. Убавить температуру до 100 градусов и продолжать запекать до достижения внутренней температуры продукта 74 градуса.