

Деревенский паштет из утки с инжиром

Ингредиенты

- Утка - 300 г отварное мясо, мелко порубить
- Бульон - 150 мл концентрированный утиный (бульон, в котором варилась утка, выпарить на 2/3)
- Фарш - 250 г свиной сырой
- Бекон - 250 г тонко нарезанный
- Бренди - 2 бокала
- Розмарин - 4 веточки
- Яйцо - 1 шт
- Соль -
- Перец -
- Пшеничный хлеб - для подачи (по желанию)
- Корнишоны - для подачи(по желанию)



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Инжир залейте бренди и выпаривайте на слабом огне до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится вдвое.



2

В смесь утиного мяса и свиного фарша добавьте получившуюся жидкость (без инжира), концентрированный утиный бульон, яйцо. Посолите и поперчите. Тщательно перемешайте.

3

Дно и стенки формы для запекания выложите тонкими пластинками бекона и заполните фаршем до половины. Добавьте сваренный в алкоголе инжир, листья розмарина и накройте сверху беконом.

4

Накройте форму крышкой, оставив небольшую щелку для выхода пара (можно также плотно накрыть фольгой, проделав в ней дырочки), и поставьте в разогретую до 170 °С духовку на 2 часа.

5

Выньте из духовки. Остудите. Поставьте в холодильник на 24 часа.

6

Подавайте с домашним хлебом и маринованными корнишонами.

Приятного вам аппетита :) 