



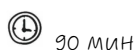
## Паштет из кролика с фисташками, маслинами и брусничным джемом



### Ингредиенты

◦ Маслины без косточки	1 банка (300г)
◦ Мясо молодого кролика (филе)	500 г
◦ Морковь	1 шт.
◦ Фисташки	50 г
◦ Вино белое	100 г
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Смесь перцев	по вкусу
◦ Лавровый лист	2 шт.
◦ Мускатный орех	по вкусу
◦ Брусничный джем	по вкусу
◦ Масло сливочное	50 г
◦ Душистый горошек	5 шт.
◦ Прованские травы	1 ч. л.
◦ Сельдерея (стебель)	1 шт.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



30 мин



4 порции



269 ккал

1. Филе кролика, морковь, лук и стебель сельдерея порежьте на кусочки.<br>
2. Вскипятите в кастрюле около литра воды или бульона.<br>
3. Положите в воду мясо, овощи, сухие специи, душистый горошек.<br>
4. Через 20 минут добавьте соль, половину стакана белого вина и лавровый лист.<br>
5. Варите на медленном огне до готовности мяса (около 50 минут).<br>
6. В блендере пробейте все мясо с добавлением отварных овощей и капельки бульона.<br>
7. В конце взбивания положите размягченное сливочное масло, смесь перцев, мускатный орех.<br>
8. Фисташки и маслины измельчите ножом не очень мелко и добавьте в готовый паштет.<br>
9. Все хорошо перемешайте, разложите в формочки или вазочки. Уберите на холод часа на два.<br>
10. Подавайте, украсив сверху слоем брусничного джема, тертыми фисташками и маслинами.<br>



---

## Совет

Паштет хорошо подавать с кусочками подсушенных в тостере или обжаренных зренок. В паштет можно также добавить немного маринованных корнишонов или цедры апельсина – с кроликом будет очень вкусно!

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>