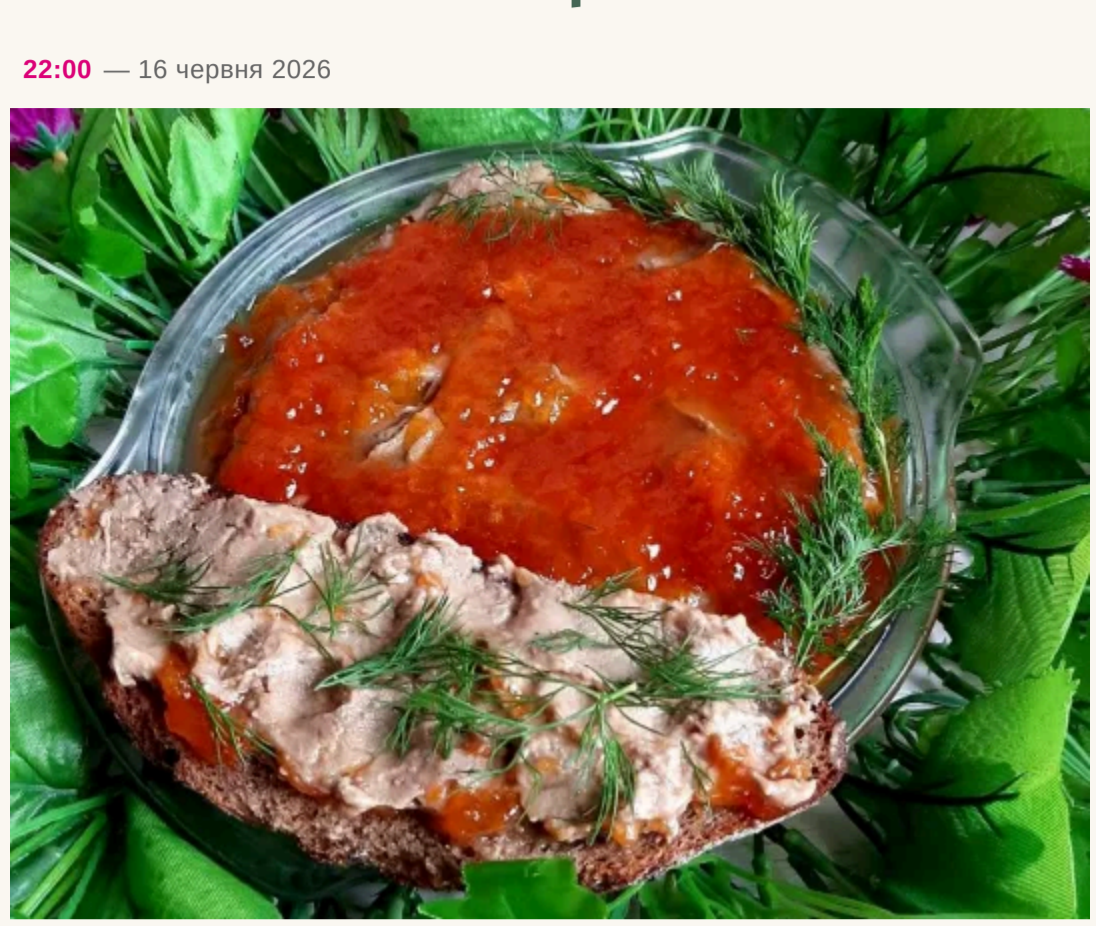


ОСТАННІ НОВИНИ

- 21:31 «Потрібно мати надію»: Алек Болдвін зізнався, чого боїться як батько сімох дітей
21:00 «Бути толерантним до толерантних — проста формула виживання»: психотерапевт про безсилля, яке запускає депресію
20:45 «Відзначаючи сторіччя скульптора Владислава Щербини, ми відтворили атмосферу його майстерні», — засновник ShvetsMuseum Олександр Швець
20:35 Антимонопольний комітет розпочав розслідування проти виробника ліків «Дарниця»
20:34 «Усі отримали поранення, та удар по Артему був найважчим»: офіцер з Волині загинув від ворожого дрону

Літній печінковий паштет: незвично і неймовірно смачно



Ольга СМЕТАНСЬКА, «ФАКТИ»

Паштет з курячої печінки - страва бюджетна і смачна. І готується досить просто.

Якщо ви ще цю страву не готували, зробіть це найближчим часом.

Кулінарка Елла Іванова поділилася з читачами «ФАКТИВ» незвичним рецептом ласощів.

- Приготуємо дуже ніжний літній печінковий паштет, — каже Елла Іванова. - Чому літній? Восени ми робимо його з гарбузом і морквою, взимку — з яблуками. А влітку можна додати абрикоси. Паштет виходить дуже ніжний і смачний.

Літній паштет
• 300 г курячої печінки
• Сіль
• Перець
• 1 велика цибулина
• 150 г абрикосів
• Оливкова олія — за смаком
• 50 г вершкового масла
Для джему
• 100 г абрикосів
• 20–30 г цукру

На оливковій та вершковому маслі просмажити нарізану кільцями ріпчасту цибулю, додати курячу печінку і трохи пізніше — половинки абрикоса.

Тушувати до готовності. Наприкінці посолити і додати перець та кріп.

Подрібнити все за допомогою блендера. Можна додатково перетерти через сито.

До паштету можна приготувати абрикосовий соус, проваривши абрикоси з цукром.

І смачного вам та вашим близьким!

Візьміть на замітку ще один швидкий рецепт надсмачної закуски — намазки із сала з зеленню.

Фото з альбому Елли Іванової

Читайте нас у Facebook

До змісту розділу | Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версия | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

Grid of 4 article thumbnails: 1. Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки. 2. У липні пенсіонерам додадуть пенсію: хто і скільки отримає. 3. Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується. 4. Літній печінковий паштет: незвично і неймовірно смачно.

Новини партнерів

Мапа сайту: Новини, Україна, Політика, Гроші, Події, Світ, Пряма лінія, Блоги, Спорт, Футбол, Культура, Шоу-бізнес, Фігурка дня, Суспільство, Стиль життя, Книга рецептів, Люди та звірі, Життєві історії, 25 років потому, Історія сучасності, Наука та технології, Клуб словивачів, Запитайте у Фактів, Іменинники дня, Гороскоп, Курс валют, ФотоФакти, Погода

КНИГА РЕЦЕПТІВ

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Українські пенсіонери не чекатимуть на свої пенсії 40 років: суд поставив крапку у справі про скандальну постанову уряду
11 червня 2026 12:54
2 Археологічна сенсація: унікальні шапка та пояс скіфської доби, яким більше 2500 років, знайдені на Більському городищі
14 червня 2026 12:24
3 «Вона мучить мене вже багато років»: таємниця загибелі Діна Ріда, який кинув виклик США і СРСР, не розкриті і через 40 років
12 червня 2026 12:25
4 «Я стріляв по машині з літерою „Z“, але вигадав, що там були цивільні, аби тільки припинили мене катувати»: колишній полонений «азовець» написав книгу «Окраєць»
13 червня 2026 11:25
5 «Після влучання „Шахеда“ з-під завалів ми витягли десь 15 собак і котів»: волонтери спільноти «Київські кажани» допомагають постраждалим людям
9 червня 2026 12:24

* Рейтинг формується за останні 7 днів

sinoptik
Погода 16.06.26, вечір
Київ
+15°
вологість: 73% тиск: 746 мм
вітер: 3 м/с, Західний
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Готуємо гратен: картопля виходить ароматна та кремова
16 червня 2026 20:06
Хачапурі на шампурах: Ектор дав рецепт оригінальної закуски, що готується на мангалі
16 червня 2026 17:03
Тонкі та дуже смачні млинці з кабачків: ділимося легким рецептом
16 червня 2026 15:05
Легкий і свіжий грецький соус дзадзики: «ідеально до м'яса, овочів або просто з хлібом»
16 червня 2026 12:56
Полуничний лимонад: готується напрочуд просто
15 червня 2026 22:01