

Маффины из куриной печени с секретом

Паштет из куриной печени в форме маффина. Плюс очарование от волшебного слова “секрет”. Маффины из куриной печени с секретом украсят ваш стол и при этом



остаются вполне себе диетическим блюдом. Ессесно к ним можно подать хлебцы пожаренные на сливочном масле и добавить ещё несколько вариантов прибавления сантиметров на вашем поясе. Но это уже на ваше личное усмотрение.

#пища #маффин #паштет #печень #секрет

Маффины из куриной печени с секретом. Ингредиенты:

Куриная печень – 500 граммов

Лук – 1 штука

Чеснок – 2 зубчика
Яйца куриные – 2 штуки
Яйца перепелиные – 10 штук
Мука – 6-7 столовых ложек
Соль – по вкусу
Перец – по вкусу



Маффины из куриной печени с секретом. Приготовление:

Перепелиные яйца отварить и очистить.

Куриную печень промыть, обсушить бумажными полотенцами.

При помощи блендера или мясорубки измельчить куриную печень вместе с чесноком и луком.

Добавить в печёночный фарш куриные яйца, соль, перец, перемешать.

Постепенно всыпать муку.

Разложить фарш по формочкам. Вложить в середину каждой формочки по одному перепелиному яйцу.

Выпекать маффины из куриной печени в духовке при температуре 200 градусов Цельсия 25 минут. Мы готовили в мультиварке в режиме “Выпечка” 40 минут.



Маффины Абрикосовый поцелуй. Ровно 12 абрикосов потребовалось приобрести для того, чтобы испечь эти маффины. Ессесно я покупал не на счёт а на вес. Маффины Абрикосовый поцелуй удались в двух вариациях (сосбственно маффины и небольшой пирог). Вариант в маффинах мне понравился больше, если честно. Возможно просто за внешний вид. Надо новые силиконовые формы прикупить. Для разнообразия.

Маффины с томатами и сыром. «И вишенку для украшения сверху» – говорят про десерты. А у нас для украшения томат с черри. Маффины с томатами и сыром совсем даже не десерт. Хотя с чайком (в данном конкретном случае использовался молочный улун из Тимофейни) – вполне заменят и десерт и основное блюдо.

Кексы с кабачком и сёмгой. Кексы с кабачком и сёмгой очень удачный рецепт. Строго постящиеся могут заменить семгу на

тофу. Кабачок можно заменить цуккини, а семгу брать как свежую так и слабосоленую. Люблю, когда вариантов много.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.