



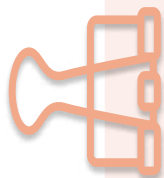
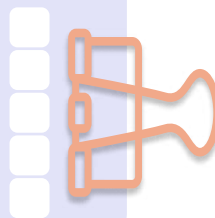
# Подкопченный рийет

из горбуши на скорую руку

Рийет — это блюдо, похожее на паштет, но имеющее более грубую текстуру. Поэтому блендером не пользуемся, будет достаточно вилки.

## Ингредиенты

горбуша в с/с - 1 банка 200 г  
яйцо вареное - 2 шт. очищенных 112 г  
сыр сливочный - 100 г  
перец черный молотый - по вкусу  
паприка копченая - по вкусу



Калорийность: 157 ккал/100 г  
Б/Ж/У: 15-10-1  
Количество порций/вес: /412 г  
Время приготовления: 10 минут  
Сложность: легко

Родина рийета — Франция. И первоначально оно представляло собой жирную свинину, которая долго-долго тушилась, пока не начинала распадаться на волокна. А потом началось....

И из чего только эти рийеты не делали! Из утки, курицы, тунца, лосося. Чтобы разнообразить свой стол, сделаем его из рыбы. А чтобы сэкономить время, используем консервированную горбушу. И не надо бояться консервов, выберите лучшее предложение — рыбку в собственном соку от добросовестных производителей. Мне нравится Доброфлот. Банка стоит около 140 рублей, но рийет из нее получается потрясающий!

# Приготовление

- 1 Заранее отварите вкрутую 2 яйца
- 2 В большую миску выложите горбушу (без жидкости), очищенные яйца, творожный или сливочный сыр, копченую паприку и свежемолотый черный перец
- 3 Все разомните вилкой

Рийет готов! Переложите его в красивую банку с плотной крышкой, храните 2-3 дня в холодильнике и ешьте на завтрак, перекус и ужин!

А мне это блюдо нравится за то, что теперь не страшны внезапно нагрянувшие гости — знаю, что за 5 минут приготовлю блюдо, которое и насытит и удивит. Если у вас будут качественные ингредиенты, то и рийет получится фантастический!

Приобрести сборник

