

Вам понадобится:



- куриное филе 500 г
- сыр плавленый 100 г
- масло сливочное 50-75 г
- соль, белый перец

Курицу сварить или припустить (на 500 г филе влить 100-150 г кипящей воды, Варить с добавлением сливочного масла до готовности). Остывшую курицу, сыр, сливочное масло, соль, перец измельчить в однородную кремообразную массу в кухонном комбайне или 2-3 раза пропустить через мясорубку. При измельчении небольшими порциями вводите охлаждённый бульон или молоко, или белое сухое вино. Масса должна быть чуть жидковатой, при охлаждении она застынет.

Можно намазать на хлеб, наполнить корзиночки или, как на фото, отсадить с помощью кондитерского мешка на солёный крекер.