Как можно приготовить паштет из печении. Украсить его

В начинке для пирожков, я уже писала,как приготовить печеночный паштет. Сейчас я хочу рассказать, как его украсить.

Один вариант, в виде ежиков. Сначала, нам нужно слепить туловище ежику. Можно их слепить несколько шт. Разного размера. Получится мама и детки. Туловище, делаем похожее на грушу. Заостренная часть, это наш нос.  На кончик прикрепляем черную маслину и в местах где глаза тоже втыкаем маслины, только так, чтобы они утонули. Иголочками, послужит натертый на крупной терке кусок охлажденного масла. У нас получатся ежики с иголками цвета масла. Посадим их на тарелку, в местах, где у них лапки, вдоль приклеим большие маслины, украсим их не нарезанной зеленью и можно подавать. Очень прикольно.

Другой вариант. Нам надо отварить несколько яиц, обдать холодной водой, очистить. После чего, на фольгу или на целлофановый пакет, выложить готовый пашет. Раскатать его так, чтобы он был шириной не меньше длины маленького диаметра отваренных яиц. После чего, каждое вареное яйцо поделим на две равные половинки, сделав разрез в месте меньшего диаметра. Перевернем его и как вагоны у паровозика, разместим в середине нашего разложенного паштета вдоль и завернем его так, чтобы не видно было- бы  яиц. Поставим в холодильник. Перед тем, как накрывать на стол, надо достать, нарезать на ломтики поперек, толщиной 0,5 см и красиво разложить на тарелке. В середине паштета, колечко из яйца. Красиво и вкусно.