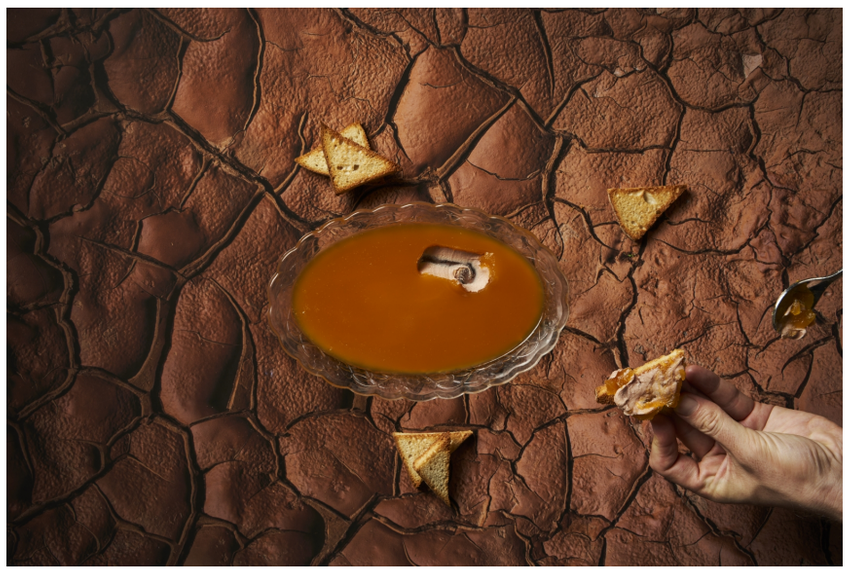
LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Gardus ančiukų kepenėlių paštetas



Gaminimas

1. Įkaitintoje keptuvėje su DŽIUGAS sviestu be laktozės, apkepinkite LAPINO PUOTA ančiukų kepenėles. Įberkite KOTANYI druskos ir pipirų mišinio, išmaišykite. Įpilkite brendžio ir uždekite.
2. Apkepus išimkite kepenėles, sudėkite smulkiai pjaustytas daržoves, čiobrelius ir kepkite apie 10 min. Supilkite vyną, nugarinkite ir sudėkite kepenėles, troškinkite apie 5–7 min.
3. Išimkite čiobrelių šakeles, viską sutrinkite elektriniu trintuvu iki tolygios masės.
4. Želatiną išbrinkinkite šaltame vandenyje, kaip nurodyta ant gaminio pakuotės.
5. Prikaistuvyje sumaišykite KĖDAINIŲ KONSERVAI mangų džemą, vyną, įspauskite citrinos sulčių ir įtarkuokite citrinos žievelės. Maišydami po truputį pilkite brinkintą želatiną. Atvėsinkite.
6. Ančiukų kepenėlių paštetą sudėkite į kelias lėkštes, ant viršaus užpilkite po ½ cm paruoštos želatinos. Dėkite į šaldytuvą sustingti.
7. Patiekite su skrudintomis FAZER RAUGO batono riekelėmis.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

80 g	DŽIUGAS sviesto be laktozės
200 g	LAPINO PUOTA ančiukų kepenėlių
30 ml	brendžio
Žiupsnelio	KOTANYI druskos ir pipirų mišinio
½ vidutinio	svogūno
1 skiltelės	česnako
20 ml	baltojo sauso vyno
Keleto šakelių	šviežių čiobrelių
2–3 riekelių	FAZER RAUGO batono
	ŽELATINOS MASEI:
10 g	želatinos
300 g	KĖDAINIŲ KONSERVAI mangų džemo
150 ml	baltojo sauso vyno
½	citrinos

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/-gardus-anciuku-kepeneliu-pastetas.htm?tpl=pdf&type=fox