

Ančiukų kepenėlių paštetas



Gaminimas

Gilioje keptuvėje ištirpinkite sviestą, supilkite aliejų ir apkepinkite smulkintą svogūną 3 - 5 min., sudėkite išspaustus česnakus ir dar maišant pakepinkite 30 sek.

Sudėkite ančiukų kepenėles ir pakepinkite 5 min., kol gražiai apskrus. Sudėkite garstyčias, apelsino žievelę, citrinos sultis, supilkite actą ir patroškinkite, kol actas nugaruos.

Keptuvės turinį sudėkite į virtuvinį kombainą, įdėkite gabalėlį sviesto, berkite pipirus, druską ir sutrinkite iki kreminės konsistencijos. Sudėkite pašteto masę į keramikinius indelius ir dėkite į šaldytuvą atšalti.

Valgykite su duona ir daržovėmis ar salotų lapeliais.

p.s. taip ruoštas paštetas šaldytuve gali išsilaikyti iki mėnesio.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota ančių kepenėlių
50 g	sviesto arba kokoso aliejaus
1/2	svogūno
3 skiltelės	česnako
žiupsnelis	druskos
1 v.š.	Dižono garstyčių
2 v.š.	obuolių acto
1	apelsino nutarkuota žievelė
1/4	citrinos sulčių
žiupsnelis	šviežiai maltų pipirų