

## Antienos kepenėlių naminis paštetas



### Gaminimas

Svogūną pakepinau ant sviesto, sudėjau gerai nuplautas kepenėles ir leidau troškintis ant silpnos ugnies, kai šiek tiek suminkštėjo, įpyliau brendį ir leidau jam nugaruoti. Kai viskas išsitroškino, įpyliau grietinėlę, sudėjau likusius priedus ir dar keletą minučių ant silpnos ugnies troškinau. Palikau pravėsti, sutryniau su maisto smulkintuvu ir išpilsčiau į indelius.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Spalvota lėkštė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota antienos kepenėlių
2-3 vidutinio dydžio	svogūno galvos
30-40 g	sviesto
200 ml	grietinėls
50-70 ml	geros kokybės brendžio
50-70 g	rudą cukraus (priklausu, kokio saldumo norisi)
žiupsnelis	Druskos, pipirų
pagal poreikį	Saulėje džiovintų pomidorų