

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 (priklauso, kokio saldumo norisi) |
| žiupsnelis | Druskos, pipirų |
| pagal poreikį | Saulėje džiovintų pomidorų |