

Antienos kepenėlių paštetas su mango salsa ir svogūnų džemu



Gaminimas

1. Gaminame svogūnų džemą. Svogūnus supjaustome pusžiedžiais. Keptuvėje išlydome sviestą ir sudedame svogūnus, nuolat maišant kepame apie 15min. Beriame rudąjį cukrų ir dar šiek tiek pakepiname kol svogūnai pasikaramelizuoja, pilame balzaminį actą. Kaitiname kol nelieta skysčio. Beriame pora kristalų druskos.
2. Ruošiamė paštetą. Keptuvėje išlydome sviestą, jame apkepiname svogūną ir česnaką. Dedame **ančiukų kepenėles**, šiek tiek apkepiname. Pilame brendį ir leidžiame nugaruoti. Supilame grietinėlę, beriame druskos, pipirų. Patroškiname. Gautą masę trintuvo pagalba sutriname iki vientiso, glotnaus pašteto.
3. Mango salsai supjaustome kubeliais mangą, įspaudžiame laimo citrinos sulčių, beriame čili paprikos miltelių, truputį druskos. Viską gerai išmaišome.
4. Į lėkštę dedame pašteto, mango salsos, svogūnų džemo, patiekiamė su skrudinta duonele.
5. Skanaus!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame **Aurimėlio virtuvė**
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puota ančiukų kepenėlių
1 didelio	svogūno
2-3 skiltelių	česnako
50 g	sviesto
200 ml	riebios grietinėlės
50 g	brendžio
žiupsnelis	Druskos ir pipirų
	Mango salsai reikia:
1	sunokusio mango
	Laimo citrinos sulčių
	Čili paprikos miltelių
žiupsnelio	Druskos
	Svogūnų džemui reikia:
500 g	raudonų svogūnų
50 g	rudojo cukraus
2v.š.	balzaminio acto
50 g	sviesto
žiupsnelis	Druskos

