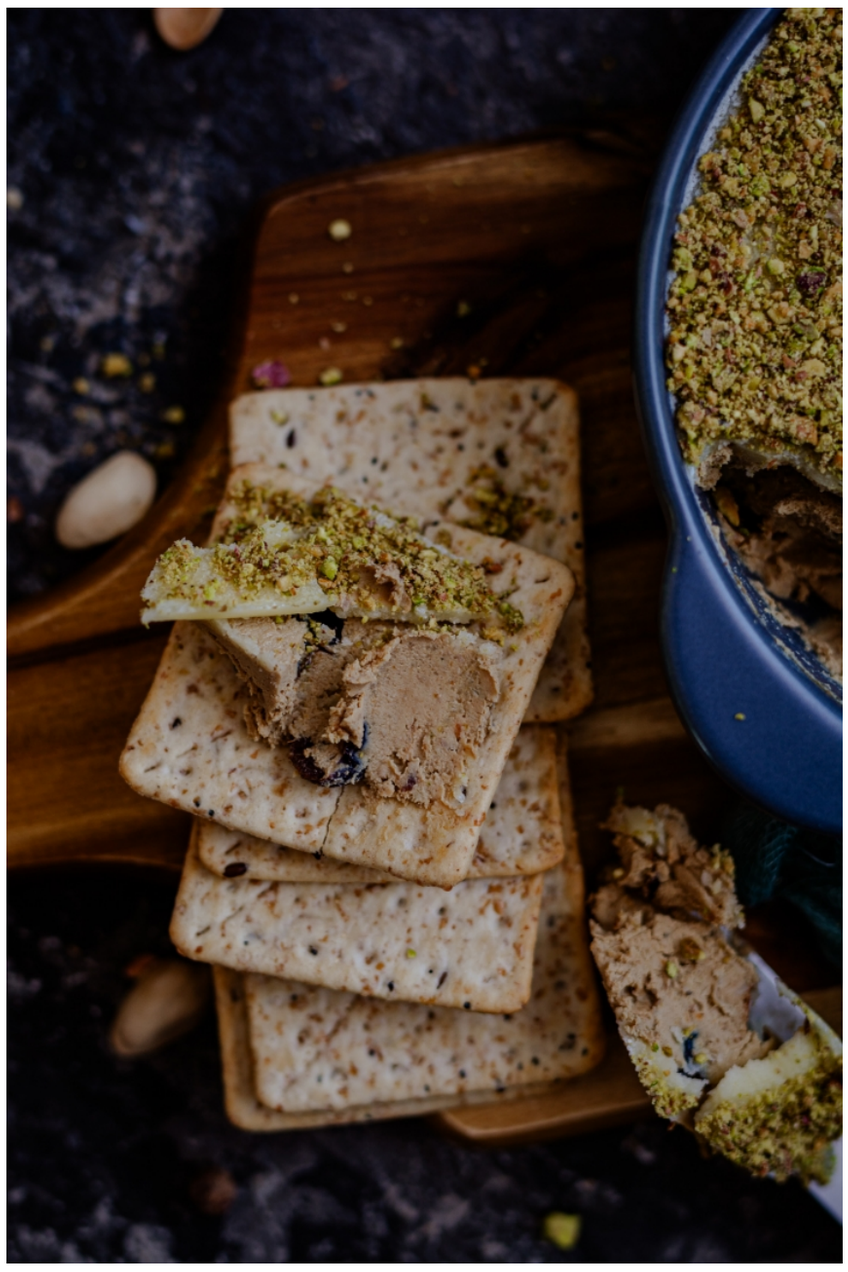
LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Paštetas su spanguolėmis ir pistacijomis



Gaminimas

Džiovintas spanguoles nuplauname ir užmerkiame vandenyje, kol išbrinks.
 Svogūną susmulkiname ir pakepiname su gabaliuku sviesto, kol apkeps ir suminkštės.
 Ančių kepenėles pamerkiame į pieną. Ten pat sudedame morką, suberiame ½ arb.š. druskos ir pipirus. Paverdame apie 10-20 minučių.
 Viską ištraukiame iš pieno ir sudedame į indą. Ten pat sudedame kepintą svogūną, virtus kiaušinius, druską ir pipirus.
 Tuo pat metu pasišildome grietinėlę (užvirti nereikia) ir pamažu pilame ir viską triname iki vientisos ir glotnios masės (tirštumą galima reguliuotis pagal save).
 Sviestą ištirpiname ir taip pat supilame prie kitų ingredientų.
 Spanguoles suberiame į paruoštą masę ir gerai išmaišome.
 Masę paskirstome į indelius ir išlyginame paviršių.
 Ištirpiname sviestą ir užpilame ant paruošto pašteto.
 Paruošą paštetą uždengiame maistine plėvele ir paliekame šaldytuve per naktį.
 Kitą dieną apibarstome smulkintomis pistacijomis.
 Tepame ant duonos, trapučių, krekerių ar valgome kaip tik norisi.
 Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Svajojančiams Olandui.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

500 g	ančiukų kepenėlių
120 g	sviesto
2	kietai virtų kiaušinių
1	svogūno
½ didelės	morkos
80-100 g	grietinėlės
100 g	džiovintų spanguolių
(tik tiek, kad apsemtų)	pieno
1 ½ arb.š.	druskos
½ arb.š.	maltų pipirų
	Viršui:
100-120 g	sviesto
50 g	smulkintų pistacijų (arba pagal norus)

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/pastetas-su-spanguolemis-ir-pistacijomis.htm?tpl=pdf&type=fox