



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

Šventinis ančių kepenėlių paštetas su konjaku



Gaminimas

1. Ančių kepenėles ir smulkintus svogūnus pakepinkite svieste su trupučiu aliejaus. Kepkite kol truputį pasikeis spalva. Jokiu būdu neapskrudinkite.
2. Kepenėles atvėsinkite ir sumalkite per mėsmalę 2 kartus.
3. Sumaltą kepenų masę dėkite į smulkintuvą, taip pat įdėkite minkštą sviestą, prieskonius ir supilkite konjaką. Viską plakite iki vientisos purios masės.
4. Pilkite šaltą grietinėlę ir dar paplakite 1-2 min.
5. Paruoštą masę sudėkite į formą ir kepkite 180 * C temperatūroje 10-15 min. vis pamaišant. Šios gaminimo dalies nepraleiskite, nes tik pakepus pajausite nuostabų šio pašteto skonį.
6. Tuomet iškepusį paštetą atvėsinkite. Paviršių išlyginkite ir užpilkite tirpintu sviestu. Galite pabarstyti žalumynais arba spanguolėmis. Tinka čiobreliai.
7. Paštetui sustingus raikykite jį šiltu ir sausu peiliu. Tobulai tiks su pracūzišku batonu ir saldžiarūgščiais marmeladais. Skanaus!



INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. ančių kepenėlės
1 vnt.	Svogūnas
200 g.	Sviestas
50 g.	Lydytas sviestas
200 ml.	Riebi grietinėlė
50 g.	Konjakas arba brendis
Pagal skonį	Druska ir pipirai
Pagal poreikį	Spanguolės (papuošimui)

Rita už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [Skanu, gražu ir su meile...](#)