

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...](#)