

Šventinis antienos kepenėlių paštetas su glazūra



Gaminimas

Pašteto gamyba:

1. Imame puodą, į jį dedame sviestą, metame čiobrelio šakelę. Svieste apkepiname smulkintą svogūną ir česnaką. Dedame smulkintą kiaulieną, apkepiname. Tada į puodą keliauja **antienos kepenėlės**. Pilame brendį. Beriamė druskos, pipirų. Viską gerai ištroškiname.
2. Kai viskas išsitroškina, nuimame nuo ugnies ir paliekame atvėsti. Atvėsusią masę permalame mėsmale. Formuojame norimo dydžio pašteto gabaliukus ir susukame į maistinę plėvelę. Dedame į šaldytuvą, kad sutvirtėtų.

Glazūros gamyba:

1. Puode ištirpiname sviestą, jame apkepiname miltus, pilame grietinėlę, beriamė druskos. Kaitiname kol pradeda tirštėti.
2. Želatinos lapelius išmirkome. Išmirkusius lapelius sudedame į išvirtą, dar karštą glazūrą ir gerai išmaišome. Atvėsiname.
3. Kai glazūra pilnai atvėsta, imame paštetą, dedame ant grotelių ar kito paviršiaus nuo kurio nubėgtų glazūros perteklius. Tolygiai padengiame paštetą glazūra. Aš darau dvigubą sluoksnį. Užpilu pirmą kartą, apstingsta, tada antrą kartą pilu glazūros.
4. Papuošiame ir dedame į šaldytuvą, kad pilnai sustingtų glazūra.

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



INGREDIENTAI

1 kg	Lapino puota antienos kepenėlių
500 g	riebesnės maltos kiaulienos
1 didelio	svogūno
4-5 skiltelių	Česnako
50 g	sviesto
50ml	brendžio
Šakelė	čiobrelio
žiupsnelis	Druskos, pipirų.
	Glazūrai reikia:
100 g	sviesto
	miltų
500 ml	grietinėlės
8 lapelių	želatinos (arba 40g želatinos grūdeliais)
žiupsnelio	Druskos