

Terinas



Gaminimas

1. Jei slyvos didelės, perpjaukite. Užpilkite jas ir spanguoles brendžiu. Palikite, kad pastovėtų.
2. Trumpai - 1-2 minutes pakepinkite kepenėles svieste. Stambiai supjaustykite.
3. Smulkiai supjaustykite svogūną, pabarstykite žiupsniu cukraus ir pakepinkite svieste.
4. Sumaišykite kiaušinį, maltą kalakutieną, pjaustytą antieną bei ančiukų kepenėles, įberkite druskos, sudėkite svogūnus, džiovintus vaisius su visu skysčiu, pistacijas. Išmaišykite.
5. Sukrėskite faršą į formą, išlyginkite. Patepkite majonezu, pabarstykite rūkyta paprika, ir kepkite apie valandą įkaitintoje iki 180 °C orkaitėje.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

100 g	džiovintų slyvų ir spanguolių
50 ml	brėndžio
400 g	LAPINO PUOTA ančiukų kulšelių mėsos
200 g	LAPINO PUOTA šviežių ančiukų kepenėlių
1	svogūno
50 g	sviesto
1	kiaušinio
50 g	pistacijų
pagal poreikį	Majonezo, rūkytos paprikos