



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Paštetas



Gaminimas

1. LAPINO PUOTA šviežią triušienos kumpelių mėsą supjaustykite stambiais gabaliukais, suberkite druską, pipirus ir sumaišykite.
2. Supjaustykite svogūnus ir morkas.
3. Troškintuve pakepkite daržoves su lydytu sviestu. Kai svogūnai taps permatomi, sudėkite mėsą į troškintuvą ir kepkite pamaišydami, nustatę nedidelę kaitrą. Įdėkite čiobrelį, suberkite muskato riešutus. Troškinkite apie 20 min, tada sudėkite LAPINO PUOTA šviežias triušio kepenėles ir troškinkite dar apie 15 min. Supilkite grietinėlę, užvirinkite ir nugarinkite iki pusės tūrio.
4. Kai mėsa atauš, sudėkite ją į trintuvo indą ir viską sutrinkite iki glotnios masės. Pagal klasikinį gaminimo būdą masę reikėtų pertrinti per smulkų sietelį, bet šita opcija tebūnie pasirinkimas. Sudėkite į formelę, išlyginkite paviršių ir užpilkite ištirpintu sviestu.
5. Patiekite atšaldytą.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	LAPINO PUOTA šviežios triušienos kumpelių mėsos
žiupsnelis	Druskos
žiupsnelis	Šviežiai grūstų juodųjų pipirų
1	svogūno
1	morkos
50 g	lydyto sviesto
½ šaukštelio	tarkuoto muskato riešuto
3-4 šakelės	čiobrelis
500 g	LAPINO PUOTA šviežių triušių kepenėlių
100 ml	grietinėlių
50 g	sviesto užpilti ant viršaus