

## Triušienos kepenėlių paštetas



### Gaminimas

1. Kepenėles švariai nuplaukite, pabarstykite druska, maltais pipirais ir tarp pirštų sutrintomis kadagio uogomis. Palikite poilsui.
2. Svogūną stambiai sukapokite ir pakepinkite nedideliame aliejaus kiekyje kol suminkštės. Sudėkite kepenėles ir kepkite vartant iš visų pusių, kol iškeps (tik neperkepkit!).
3. Pabaigoje suberkite kapotus česnakus, įmeskite rozmarino šakelę ir dar šiek tiek patroškinkite.
4. Ataušusias kepenėles sumalkite kartu su likusiu keptuvės turiniu, jei reikia, dar pagardinkite druska. Gerai išmaišykite (masė turėtų gautis sunkiai maišoma šaukštu), įpilkite išlydyto sviesto.
5. Paruoštą masę sudėkite ant maistinės plėvelės, suformuokite pailgos formos gabalėlį ir suvyniokite. Keletą valandų palaikykite šaldytuve.
6. Pjaustykite riekelėmis ir, užbarsčius šiek tiek rupių maltų aitrųjų pipirų, mėgautkitės ypatingu patiekalu ne tik pusryčių stalui. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

500 g.	Lapino puota švž. triušienos kepenėlės
1 vnt.	Svogūnas
2-3 skiltelės	Česnakai
5-8 vnt.	Džiovintos kadagio uogos
Šakelė	Rozmarinas
50 g.	Sviestas
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai