

Triušienos kepenėlių pašteto užkandėlė



Gaminimas

1. Kepenėles išvirkite pasūdytame vandenyje.
2. Morkas ir svogūną smulkiai supjaustykite ir apkepkite ant nedidelės ugnies su sviestu ir aliejumi.
3. Visus ingredientus sudėkite į blenderį ir gerai susmulkinkite iki vientisos masės.
4. Gautą masę dėkite į konditerinį maišą ir ant maistinės plėvelės išspauskite juostelę.
5. Užlenkite maistinės plėvelės kraštus, suspauskite, susukite juostelę ir 15 min. dėkite į šaldytuvą.
6. Susmulkinkite baziliką ir pistacijas.
7. Paštetą supjaustykite gabaliukais, kuriuos apvoliokite smulkintų bazilikų ir pistacijų mišinyje.
8. Saulėje džiovintus pomidorus naudokite papuošimui, kuriuos supjaustykite šiaudeliais.
9. Pašteto gabalėlius dėkite ant prancūziško batono griežinėlių ir puoškite saulėje džiovintų pomidorų šiaudeliais. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

1 kg.	Lapino puota švž. triušienos kepenėlės
2 vnt.	Prancūziškas batonas
220 g.	Sviestas
1 v.š.	Alyvuogių aliejus
3 vnt.	Morkos
1 vnt.	Svogūnai
100 g.	Grietinė (35% riebumo)
20 g.	Brendis arba konjakas
1 v.š.	Medaus
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Pipirai
100 g.	Saulėje džiovinti pomidorai
Žiupsnelis	Švž. Bazilikai
Žiupsnelis	Pistacijos