

Greita alaus duona su žąsienos paštetu



Gaminimas

1. Duonai visus produktus, išskyrus sviestą, gerai sumaišome tarpusavyje.
2. Pusę ištirpinto sviesto supilame į pailgą kepimo formelę, sukrečiame paruoštą tešlą, tolygiai paskirstome. Ant viršaus supilame likusį sviestą.
3. Duoną kepame įkaitintoje 180 laipsnių karščio orkaitėje apie 40 minučių, kol apskrus.
4. Iškepusią duoną atvėsiname ir patiekiamo su paštetu bei džemu ar šviežiomis uogomis. Skanaus!



INGREDIENTAI

150 g.	Lapino puota žąsienos paštetas
Pagal poreikį	Serbentų ar kitas mėgstamas džemas
Pagal poreikį	Lengvai saldintos braškės ar kitos uogos
	Duonai:
500 g.	Kvietiniai miltai
3 a.š.	Kepimo milteliai
1 v.š.	Cukrus
1 a.š.	Druska
1 v.š.	Kmynai
350 ml.	Alus (geriausia šviesus)
100 g.	Sviestas

[Atgal į receptų sąrašą](#)

Dėkojame [SigitaCooks](#) už receptą!