Vištienos kepenėlių paštetas

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 1 pak. vištienos kepenėlių (~400 g)
- 2 nemaži svogūnai
- nedidelė česnako galvutė
- pakelis (180 g)sviesto
- šaukštas medaus
- šlakelis romo ar konjako, druska, pipirai, Provanso žolelės, čiobreliai, jei norit aštresnių - žiupsnis kajeno.

Gaminimo eiga

1. Išpakuotas kepenėles visada perplaunu po tekančiu vandeniu ir pamerkiu vandenyje.

2. Mano mama mirkydavo piene, kad neliktų kartumo. Aš esu mirkiusi ir piene ir vandenyje ir bent jau su vištų kepenėlėm didelio skirtumo nepajutau. Pas mus retai kada būna pieno namuose, todėl mirkau vandenyje. Po gero pusvalandžio kiekvieną gabalėlį apžiūriu, nupjaunu gyslas ir tamsesnes, negražias dalis, ir būtinai bet kokius pažaliavimus, nes jei ir gali būti kartumo, tai nuo tulžies, kuri ir nudažo kepenėlės žalsvai. Tuomet, kepenėles supjaustau poros centimetrų storio juostelėm, ir dar kartą perplaunu po tekančiu vandeniu, kad neliktų kraujo krešulių, bei palieku kiaurasamtyje nuvarvėti.

3. Tuomet nusivalau ir susipjaustau svogūnus. Česnakus paspaudžiu peilio šonu, kad susitraiškytų, išlukšenu ir susmulkinu. Nepjaustau labai smulkiai, kad kepant greitai nesudegtų. Pasiruošiu kitus ingredientus, kad būtų po ranka juodieji pipirai, druska, čiobreliai, Provanso žolelės, jei mėgstat tiks šaukštas medaus, būtinai kvapnaus alkoholio, idealiai tinka romas ar konjakas, jei norisi šiek tiek aštresnio pašteto, tuomet dar tiks kajeno pipirai.

4. Didelėje keptuvėje ištirpinu sviestą ir ant vidutinės kaitros pakaitinu kol pradeda kvepėti biskvitu, tuomet beriu prieskonius, pipirus, žoleles ir karamelizuoju svogūnus. Svogūnus kepu ant nedidelės kaitros apie 20 minučių, uždengtu dangčiu vis pamaišant. Jei reikia, net įpilu kelis šaukštus vandens, kad nepradėtų degti. Svogūnai pradžioje suminkšėja, tampa permatomi, ir tik vėliau ima keisti spalvą į auksinę. Tūris irgi stipriai sumažės. Kažkada matavau, kad iš 1 kg žalių svogūnų ir po 45 minučių karamelizavimo belieka ketvirtis, tik 250 gramų. Taigi, šiek tiek kantrybės, kuo labiau karamelizuosite svogūnus, tuo paštetas bus skanesnis.

5. Kai svogūnai gražios auksinės spalvos suberiu česnakus ir tik šiek tiek pamaišius beriu kepenėles. Pamaišau, kad pasidengtų sviestu ir kepu 5 minutes vis pamaišant, tuomet pilu romą ar konjaką, dedu medaus šaukštą, beriu druskos ir dar pakepu kelias minutes. Kepenėlių jokiu būdu negalima perkepti, nes pasidaro sausos ir neskanios, turi būti vis dar rausvos.

6. Iškepus kelias minutes leidžiu pravėsti ir tuomet sutrinu blenderiu iki vientisos masės. Kol blendinasi paragaukit ar užtenka skonio ir jei trūksta įberkite dar druskos, pipirų ar kajeno.

7. Tuomet šiltą masę perpilkite į indelius. Labai tinka uždaromi mason stiklainiai, juose gražu ir į stalą patiekti. Kai kepenėlių paštetas atšals, tepkite ant prancūziško batono ir skaninkite naminiu slyvų džemu su čiobreliais, receptą rasit čia. Man labai labai skanu.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt