



Przepis na Terrinę z łososiem

SKŁADNIKI:

łosoś wędzony plastry - 2 opak.
buraki - 2-3 szt.
serek kremowy kozi - 500 g.
tarty chrzan - 1-2 łyżeczki
cytryna - 1 szt.
czarny pieprz - szczypta
koperek - pęczek
olej - 1 łyżka



AKCESORIA:

miska, foremka, folia spożywcza, łyżka, nóż, pędzelek do smarowania, mała tarka



PRZYGOTOWANIE:

Foremkę wysmaruj oliwą a następnie dokładnie wyłóż folią spożywczą. Następnie wyłóż foremkę plastrami łososia wędzonego.

W misce wymieszaj ser kozi, posiekany koperek, skórkę z cytryny oraz chrzan. Całość dopraw pieprzem.

Na dno foremki z łososiem nałóż i rozprowadź grubą warstwę masy serowej, a na nią nałóż plastry buraka. Powtarzaj czynność do momentu kiedy skończy się nadzienie. Całość "zamknij" plastrami łososia wraz z folią spożywczą. Tak gotowe danie włóż do lodówki conajmniej na 12 godzin.

Przed podaniem kawałki terriny skrop sokiem z cytryny, możesz też udekorować talerz kwiatami jadalnymi.



Pozostałą cytrynę możesz wykorzystać do czyszczenia deski oraz rąk z buraka.