

TERINKY Z UZENÉHO LOSOSA S RICOTTOU



Terinka, obdoba domácí paštiky, z uzeného lososa a ricotty ochucené koprem.

Příprava:

Zapekáckí mističky vyložte tenkými plátky uzeného lososa. Měli byste použít asi tři čtvrtiny z celkového množství. Zbytek lososa nakrájejte na malé kousky. Rozetřete ricottu se smetanou, vmíchejte nakrájeného lososa. Osolte, opepřete a přidejte kopr. Rozpusťte želatínu ve dvou lžicích vody. Nechte nabobtnat a pak zahřejte, až se úplně rozpustí. Do želatiny vmíchejte lžici lososové pomazánky. Pak vmíchejte zbytek. Rozdělte do misek. Dejte alespoň na hodinu do lednice. Z citronové šťávy a oleje umíchejte zálivku. Okurku nakrájejte na tenké plátky a udělejte z nich polštářek pro každou terinku. Vyklopte a ozdobte snítkou kopru.

Suroviny

200 g uzeného lososa

200 g ricotty

100 g zakysané smetany

2 lžice nadrobno nasekaného kopru

1 lžička želatiny

1 okurka

1 lžice citronové šťávy

3 lžice olivového oleje

sůl, pepř



PŘEDKRMY



RYBY



30' PŘÍPRAVA



0' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST