Terinka ze čtyř druhů masa se zázvorovobrusinkovou omáčkou

Kategorie: Předkrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- cibule šalotka 2 ks
- česnek 2 stroužek
- mrkev 2 ks
- rajčata 1 ks
- tymián 2 snítka
- bílé víno 5 dl
- vepřové maso 500 g
- kuřecí maso 250 g
- Srnčí maso 250 g
- játra 250 g
- vejce 1 ks
- sušené švestky 50 g
- pistácie 20 g
- brusinky 400 g
- čerststvý zázvor 40 g
- červené víno 1 dl
- třinový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Šalotky, česnek a mrkve oloupeme, nakrájíme spolu s rajčetem a tymiánem nadrobno a promícháme s bílým vínem. Maso a játra nakrájíme na kousky, zalijeme je připravenou marinádou a necháme přes noc odležet.

V kastrůlku svaříme brusinky s nakrájeným zázvorem, vínem a cukrem, až brusinky změknou. Omáčku rozmixujeme a přecedíme přes jemné sítko.

Druhý den maso a játra scedíme a umeleme nahrubo. Přidáme vejce, sušené švestky a pistácie, dochutíme solí a pepřem a promícháme. Směs naplníme do vhodné formy, kterou postavíme do hlubšího pekáče s horkou vodou. Pečeme v troubě vyhřáté na 120 °C asi 40 minut (teplota uvnitř terinky nesmí přesáhnout 78 °C).

Vychladlou terinku nakrájíme ostrým nožem na tenké plátky a podáváme s připravenou omáčkou.

Poznámka:

sůl a pepř podle chuti