

Terina s olivami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- bobkový list 1 ks
- kuřecí řízky 400 g
- olivy 120 g
- libová slanina 200 g
- zelený pepř 1 lžice
- smetana 150 g
- sušený tymián 1.2 lžička
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na drobné kostičky nakrájíme 100g kuřecího masa a 100g libového kladenské slaniny. Oboje dáme stranou. Dalších 300g kuřecího masa a 100g kladenské slaniny drobně nakrájíme a pak rozmixujeme se smetanou a vejcem. Přidáme rozdrčený malý bobkový list, mletá nebo podrcená zrnka nového koření, půl lžičky sušeného tymiánu a přibližně lžici zeleného pepře. Nakonec do směsi vmícháme olivy a na kostičky nakrájené maso a slaninu, které jsme nechali uložené stranou. Porcelánovou nádobu vyložíme tenkými plátky zbylé slaniny. Pak ji naplníme připravenou směsí a na povrch dáme také několik plátků slaniny. Nádobu s paštikou uzavřeme poklicí nebo plátem alobalu, postavíme ji do pekáče s vodou a zvolna pečeme v troubě vyhřáté na 180°C 60 - 80 minut. Před podáváním terinu necháme vychladnout. podáváme ji s bílým pečivem.

