

Vepřovokuřecí terina

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 400 g
- mleté vepřové maso 400 g
- slanina 2 plátek
- česnek 1 stroužek
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- dezertní víno 60 ml
- vejce 2 ks
- čerstvé tymiánové lístky 1 lžíce
- červená jabka 2 ks
- tmavý třtinový cukr 500 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Kousky kuřecích prsou, mleté maso, slaninu, česnek, sůl, pepř, Marsalu nebo dezertní víno, vejce a tymián dobře promíchejte v míse. Pak směs natlačte do šesti žáruvzdorných skleniček o objemu 250 ml. Plátky jablek obalte v cukru a pak jimi ,zavíčkujte' teriny ve skleničkách. Nakonec skleničky natěsno přiklopte alobalem a dejte do hlubšího pekáčku. Vlijte do něj vroucí vodu, aby sahala do poloviny jejich výšky, a 45 minut peče. Vyndejte, nechte zchladnout a dejte na 4 hodiny do lednice.

Poznámka:

Tip: Podávejte se sýrem, okurkami a kečupem.