

Lososová terina

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Uzený losos v plátcích 600 g
- Smetanový sýr 300 g
- Lučina 300 g
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Šťáva a kůra z citronu 1 ks
- Sůl (dle chuti) 1 špetka
- Nasekaný kopr 1 lžíce
- Nasekaná pažitka 2 lžíce
- Rukola a chleba k podávání 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Formu na terinu vyložte potravinářskou folií a dno pokladte plátky lososa. Smetanový sýr smíchejte s lučinou, smetanou, šťávou a kůrou z citronu, solí, koprem, pažitkou. Šestinu krému rozprostřete na dno, pokladte plátky lososa a na střídačku pokračujte až do spotřebování všech ingrediencí. Končit byste měli lososem. Překryjte folií a dejte přes noc chladit. Vyklopte a podávejte s rukolou a opečeným chlebem.

Poznámka:

Přes noc chladiť.