

Vepřová terinka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- **Mletá náplň**
- Mleté libové vepřové maso 400 g
- Vejce 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- **Smetanová náplň**
- Vepřová kýta 800 g
- Anglická slanina 300 g
- Sušené švestky 100 g
- Smetana ke šlehání 33% 1 dl
- Starý myslivecký koňak 0.7 dl
- Nastrouhaný toastový chleba 2 plátek
- Bylinky (pažitka, oregano) 1 svazek
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 250 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Proprané a okapané švestky zalijeme alkoholem a necháme 30 minut marinovat. Na mletou náplň

promícháme maso s nadrobno nakrájenou cibulí, hořčicí, utřeným česnekem se solí, pepřem a vejcem a necháme 20 minut odležet. Připravíme smetanovou náplň. Z kýty odkrojíme 250 g masa bez šlach a nakrájíme je na dlouhé hranolky. Zbylé maso rozkrojíme na drobné kousky, promícháme s nasekanými bylinkami, smetanou, alkoholem z naložených švestek, nastrouhanými toasty a necháme 20 minut odpočinout. Terinu vyložíme plátky slaniny mírně přes sebe a ponecháme je asi 3 cm přesahovat nahoře přes formu. Dno pokryjeme částí mleté náplně, částí nakrájených švestek a zakryjeme smetanovou náplní. Navrch rozložíme hranolky masa, nakrájené švestky a takto pokračujeme, dokud nevyčerpáme všechny suroviny. Terinou občas zatřeseeme a poklepeme o podložku, aby se suroviny uvnitř dobře „usadily“. Vrch zakryjeme přečnívající slaninou, uzavřeme víkem, vložíme do pekáčku se studenou vodou tak, aby byla terina mírně nad polovinu ponořená, a pečeme v troubě vyhřáté na 150°C 180 minut. Víko sejmem, vypečenou šťávu slijeme, terinu uvnitř zatížíme a necháme ji do druhého dne vychladnout a ztuhnout.