Terinka s králičím masem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 6

- Vyskostěný králík 1 ks
- Pálenka nebo koňak 1.5 dl
- Smetana ke šlehání 33% 1.5 dl
- Pórek 1 ks
- Velké vejce 1 ks
- Lískové oříšky 1 hrst
- Provensálské koření 1.2 lžíce
- Sůl, mletý bílý pepř - dle chuti 2 špetka
- Muškátový květ - dle chuti 1 špetka
- Mletá paprika 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Hřbet králíka ponecháme v celku ve dvou válečcích, vložíme ho do misky a zalijeme alkoholem. Maso zakryjeme fólií a necháme 3 hodiny v chladu odležet. Zbylé maso nakrájíme na drobné kousky, pórek nakrájíme najemno, vejce rozšleháme se smetanou, promícháme s masem, pórkem a ořechy a dochutíme solí a kořením. Podlouhlou formu vyložíme pergamenem nebo pomaštěným alobalem, naplníme polovinou připravené směsi a vtiskneme do ní oba marinované hřbety. Vrch překryjeme zbylou hmotou, zakryjeme alobalovou fólií a formu postavíme do pekáčku se studenou vodou. Ta by měla dosahovat přes polovinu výšky formy. Terinu pečeme 135 minut v troubě vyhřáté na 150°C,

slijeme přebytečnou vypečenou šťávu, zatížíme a necháme vychladnout, nejlépe přes noc.