Rybí terinka

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Mražené špenátové listy 400 g
- Filety z lososa 300 g
- Filety z mořské tresky 200 g
- Bílý toastový chleba 5 plátek
- Smetana ke šlehaní 33% 0.5 dl
- Najemno nasekaná petrželka 3 lžíce
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Kapary 2 lžíce
- Bílky 2 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mražené špenátové listy necháme povolit, nakrájíme je a krátce podusime. Listy zalejeme smetanami, přidáme kapary, vejce, petrželku a na kostičky nakrájený toastový chléb bez kůrky. Směs osolíme, opepříme a rozmixujeme na hladkou pastu. Do pasty zlehka vmícháme ušlehaný tuhý sníh z bílků a špetky soli. Rybí filety osušíme papírovou utěrkou, lososa nakrájíme na plátky a tresku na hranolky. Terinu vyložíme papírem na pečení. Dno poklademe plátky lososa, přelijeme špenátovou směsí, obložíme treskou a pokračujeme, dokud nezpracujeme všechny suroviny. Vrch terinky

zakryjeme papírem na pečení a formu vložíme do pekáče se studenou vodou, tak, aby dosahovala nad polovinu výšky formy. Pečeme 105 minut v troubě vyhřáté na 150°C. Hotovou terinu můžeme podávat s teplou nebo studenou.