

Wielkanoc: Zielona terrina z brokułów



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuły	2 główki
jajka	4 szt.
masło	3 łyżki
kiełki rzodkiewki	
gałka muskatołowa mielona	
pieprz biały mielony	
sól do smaku	
krem chrzanowy Smak	
śmietana 30%	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Brokuły umyć i rozdzielić na różyczki. W garnku zagotować wodę ze szczyptą soli i cukru, wrzucając na wrzątek rozdzielone brokuły. Ugotowane al dente (pół twardo) warzywa przełożyć do miski, dodać jaja, śmietankę, przyprawy i zmiksować na gładką masę.
- KROK 3 Doprawić gałką muskatołową.
- KROK 4 Gotowy mus przelać do aluminiowych foremek, wysmarowanych wcześniej masłem. Foremki wstawić do brytfanny i zalać do połowy ich wysokości wodą (kąpiel wodna). Naczynie wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec ok. 40 minut do momentu aż boki zaczną odchodzić od foremek.

KROK 5

Terrinę wystudzić, wyłożyć z foremek i podawać na ciepło z dodatkiem kiełków rzodkiewki i Kremem chrzanowym Smak.