

Seledynowa terrina



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	250 ml
białko	1 sztuka
koper	1 pęczek
rzodkiewka	1 pęczek
czosnek	2 ząbki
mięta	3 gałązki
sok wyciśnięty z połówki cytryny	
sól	do smaku
Żelatyna wieprzowa Prymat	
twarożek	25 (śmietankowy)
ogórek	1 kg
kwaśna śmietana	40 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dwa ogórki odłożyć, a resztę obrać i drobno pokroić. Odłożone ogórki pokroić wzdłuż nożem szczelinowym w cienkie plasterki, oprószyć solą i odstawić w chłodne miejsce. Do drobno pokrojonych ogórków dodać twarożek i gęstą śmietanę oraz pół pęczka koperku. Zmiksować na krem. Przyprawić. Podłużną formę keksową wyłożyć przeźroczystą folią. W niej ułożyć osączone paski ogórków tak, aby jeden lekko nachodził na drugi. Masę serową połączyć z rozpuszczoną żelatyną, ubitą śmietaną oraz pianą z białka. Połowę masy wymieszać z rzodkiewką pokrojoną w słupki, zaś resztę połączyć z posiekaną miętą. Obie masy umieścić w formie. Przykryć zwisającymi ogórkami. Ochładzać przez noc.