# Wielkanoc: Terrina z pastą jajeczną z awokado

**DORADCA SMAKU**

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **jaja** | 8 sztuk |
| **awokado** | 2 sztuki |
| **sok z cytryny** | 1,5 łyżki |
| **cebula** | 2 sztuki |
| **czosnek** | 1 ząbek |
| **krem chrzanowy Smak** | 1 łyżka |
| **chrzan tarty** | 1 łyżka |
| **Pieprz czarny Prymat w młynku** | |
| **Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat** | |
| **koper świeży** | 2 łyżki |
| **łosoś wędzony** | 300 gramów |
| **oliwa** | 1 łyżka |
| **cytryna** | 0,5 sztuki |
| **koperek** | do dekoracji |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Przygotowanie:**
Jajka ugotować na twardo, obrać i posiekać w kostkę. Awokado obrać, przekroić na pół, usunąć pestkę, a miąższ drobno posiekać. Polać sokiem z cytryny. Czosnek przecisnąć przez praskę, szalotkę drobno posiekać. Wszystkie składniki ze sobą wymieszać (część pasty można rozgnieść widelcem), dodać chrzan i krem chrzanowy, doprawić do smaku solą i pieprzem i wymieszać.
Okrągłe kokilki posmarować oliwą z oliwek i wyłożyć plastrami łososia tak, aby ryba przykryła dno oraz brzegi foremek. Kokilki napełnić pastą jajeczną, zakryć wystającym poza naczynie łososiem. Wstawić na kilka godzin do lodówki.
Terrinę przed podaniem wyjąć z foremek. Skropić sokiem z cytryny i udekorować koperkiem lub kiełkami.