



Terrina z wędzonym łososiem

• 20 dag filetów z wędzonego pstrąga • 20 dag wędzonej makreli • 25 dag wędzonego łosiosia w kawałku • 2 łyżki żelatyny • 20 dag kremowego twarożku • 20 dag masła • po pół papryki żółtej i czerwonej • cytryna • sól • pieprz

Żelatynę namocz w 50 ml wody, gdy napęcznieje, podgrzej do rozpuszczenia, ostudź. Paprykę umyj, oczyść z nasion, pokrój w szatkownicy kostką 10 lub 14 mm.

Filety z pstrąga pokrój na kawałki, w cutter/wilku, zmieszaj z połową twarożku, masła i żelatyny. Dopraw do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Makrelę oczyść ze skóry i ości, zmieszaj w cutter/wilku z pozostałym twarożkiem, masłem i żelatyną. Dopraw do smaku.

Masę z pstrąga wymieszaj z papryką żółtą, masę z makreli z papryką czerwoną. Podłużną formę wyłóż folią spożywczą.

Nałóż do niej masę z czerwoną papryką, przykryj kawałkami wędzonego łosiosia następnie na to masę z żółtą papryką. Na wierzchu ułóż plastry łosiosia, zastudź terrinę, wstawiając ją do lodówki.