

Salátová terinka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

888 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 40 g bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/salatova-terinka>

Příprava

Nejdříve na másle opečeme nadrobno nakrájenou šalotku a následně baby špenát. Vše zalijeme vývarem a necháme velmi krátce povařit. Necháme vychladit a posléze rozmixujeme. Vzniklou směs následně přepasírujeme přes jemné sítko. Želatínu smícháme s pyré. Dochutíme solí a čerstvě namletým pepřem. Očištěné a rozpůlené čerstvé lišky dáme do vystlané terinky a zalijeme pyré. Necháme vychladit po dobu přibližně 24 hodin

Ingredience

- ✓ 0,5 kg Lišek obecných
- ✓ 0,5 kg špenátu baby
- ✓ želatina plátková stříbrná
- ✓ 0,3 l drůbežího vývaru
- ✓ salát míchaný listový
- ✓ šalotka
- ✓ rajčata
- ✓ sůl
- ✓ pepř černý

Kategorie

Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Něco extra, Vegetarián, Salát