



przepisy.pl



Terrina szpinakowo-marchewkowa



Składniki:

- szpinak mrożony - 200 gramów
- marchew gotowana - 200 gramów
- woda - 1 litr
- pieprz - 1 łyżeczka
- żelatyna - 6 łyżeczek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżeczki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę obieramy, kroimy na mniejsze kawałki i gotujemy 25 minut w 0,7 l wody. Nie odcedzamy, mielimy na gładką masę blenderem. Szpinak gotujemy w 200 ml wody przez 5 minut, rozdrabiamy.
2. Do garnków z marchewką i szpinakiem dodajemy po 1/2 łyżeczki pieprzu i 1 łyżeczkę przyprawy Delikat Knorr.
3. Żelatynę zalewamy 1/2 szklanki wrzątku i mieszamy. Dodajemy połowę ilości do rozdrobnionej marchewki, połowę do szpinaku. Mieszamy.
4. Do tzw. keksówki wlewamy rozdrobiony szpinak do mniej więcej połowy wysokości formy. Czekamy aż lekko ostygnie i wstawiamy na 10 minut do zamrażalnika.
5. Do formy dolewamy marchewkę rozmieszaną z żelatyną i wstawiamy całość na noc do lodówki.
6. Jest to znakomita przystawka. Można ją podać z dodatkiem białego sera.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl