



przepisy.pl

Terrina warzywna I

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- natka pietruszki - 2 łyżki
- papryka - 1 sztuka
- szynka - 12 plastrów
- żelatyna - 50 gramów
- różyczki brokułów - 1 szklanka
- kukurydza konserwowa - 0.5 szklanek
- bulion warzywny - 1.5 unit
- groszek mrożony - 1 szklanka
- szparagi ze słoika - 12 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Z bulionu odlej 0.5 szklanki, namocz w nim żelatynę. Resztę bulionu zagotuj w rondlu.
2. Gdy żelatyna napęcznieje i rozpuści się, wlej ją do gorącego bulionu. Kilka łyżek wylej na dno keksowej foremki, odstaw do zastygnięcia.
3. Groszek i brokuły blanszuj kilka minut w osolonym wrzątku. Paprykę umyj, pozbaw gniazd nasiennych i pokrój w paski. Jajka ugotuj na twardo, po czym pokrój w grube plastry.
4. Na zastygniętej warstwie galarety ułóż gałązki natki pietruszki oraz plastry jaj, polej tężejącą galaretą.
5. Szparagi zroluj w plastrach szynki, ułóż je na jajkach. Całość posyp groszkiem i polej kolejną warstwą tężejącej galarety.
6. Kolejną warstwę stanowią paski papryki, na następnej ułóż pozostałe roladki ze szparagami, kukurydzą i brokuły, każda z tych warstw poprzedzona jest galaretką.
7. Gdy wszystkie warstwy będą ułożone włóż terrinę na 6 godzin do lodówki.

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