

Terrina rybna ze szpinakiem i łososiem



Składniki

forma do terriny 1,2 l
500 g - fileta z sandacza
lub filet rybny
1 łyżka - soku z cytryny
sól, biały pieprz
300 ml - śmietany
białko
100 g - liści szpinaku
180 g - fileta z łososia od
cienkiej strony lub fileta
pstrąga
pęczek szczypiorku,
drobno krojonego

Opis wykonania

Pasztet z sandacza ze szpinakiem i łososiem.

Filet z sandacza pokroić drobno, doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Miksować porcjami ze śmietaną i białkiem. Rybny farsz natychmiast schłodzić. Szpinak umyć, przelać wrzątkiem, wyłożyć na inny ręcznik papierowy i osuszyć. Filet z łososia pokroić w poprzek na paski i przyprawić. Paski ryby zawijać pojedynczo w liście szpinaku. Pozostały szpinak drobno posiekać. Do farszu rybnego dodać szczypiorek i siekany szpinak i dobrze wymieszać. Połowę farszu włożyć do natłuszczonej formy do terriny o pojemności 1,2 l. Na wierzchu ułożyć zawinięte paski łososia. Lekko przycisnąć, aby nieco weszły w farsz. Wylać na wierzch pozostały farsz. Naczynie zamknąć pokrywką i gotować według przepisu. Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze, 100°C, 40 minut.