

Pikantna terrina drobiowa z nadzieniem brokułowym



Składniki

200 g - marchwi
100 g - cukinii pokrojonej
w cienkie plasterki
150 g - brokułów
400 g - piersi indyczej
250 g - gotowanej szynki
białka
300 ml - słodkiej śmietany
sól
pieprz
pieprz cayenne
1/2 łyżeczka - papryki w
proszku
masło do formy

Opis wykonania

Terrina z indyka z cukinią, marchwią, brokułami i gotowaną szynką.

Marchew włożyć do naczynia i zalać wodą. Gotować pod przykryciem, na ruszcie na wysokości przez 3-4 minuty. Dodać cukinię i brokuły, gotować pod przykryciem przez kolejne 5-6 minut. Pozostawić jarzyny do odcieknięcia i odstawić na bok. Opłukać pierś indyczą w zimnej wodzie i osuszyć ręcznikiem papierowym. Pokroić mięso drobiowe oraz szynkę w kostkę i rozdrobnić w robocie kuchennym. Ubić białko. Wraz ze śmietaną i przyprawami dodać do masy drobiowej i wszystko starannie wymieszać. Nasmarować formę. Pośrodku położyć cukinię, obok kilka marchewek i wypełnić połową masy drobiowej. Następnie pośrodku położyć brokuły. Pozostałe marchewki ułożyć przy boku formy. Włożyć pozostałą masę drobiową. Formę przykryć folią do mikrofalówek i gotować terrinę w podany sposób. Po zakończeniu gotowania ostrożnie usunąć folię. Pozostawić terrinę na ok. 10 minut do "uspokojenia", a następnie wyjąć. Sposób nastawiania: Gotowanie jarzyn: mikrofalówka 600 W, 8-10 minut. Gotowanie terriny: mikrofalówka 360 W, ok. 45 minut.