



## TERRINA Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z POREM I SZALOTKĄ

czas przygotowania  
**60 MIN.**

liczba porcji  
**4**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

### SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łośoś wędzony  
na gorąco – 3 opakowania  
MOWI SIGNATURE łośoś wędzony  
na zimno – 4 plastry – 2 opakowania  
masło – 200 g  
śmietana 36% – 50 g  
por – 1 sztuka  
szalotka – 3 sztuki  
tymianek – 6 gałązek  
sól, pieprz  
oliwa



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na początek – myjemy pora i kroimy go na około 10 centymetrowe kawałki.
2. Bierzymy szalotkę, obieramy ją i wkładamy razem z pociętym porem do naczynia żaroodpornego.
3. Do naczynia dodajemy też tymianek, sól, pieprz oraz oliwę – francuski pasztet z łososia musi zaskakiwać feerią smaków!
4. Naczynie przykrywamy folią aluminiową i pieczemy około 40 minut w temperaturze 150°C.
5. Studzimy. Na chwilę zapominamy.
6. Terrina z łososia powstaje w specjalnej formie – wykładamy ją folią do żywności, na niej delikatnie lądują plastry łososia wędzonego na zimno MOWI – tak aby część z nich wystawała poza formę.
7. Pora na łososia wędzonego na ciepło – rwiemy go na kawałki, do których dodajemy roztopione masło i ubitą uprzednio śmietanę (nie wspominaliśmy wcześniej, ale to przecież chwila...).
8. Wszystkie składniki francuskiego pasztetu z łososia są już gotowe, pora na finał!
9. Część farszu wykładamy na dno formy (na której leży już nasz łosoś).
10. Jeśli robienie pasztetu czy też terriny brzmi dla Was mało obrazowe pomyślcie o tym jak o roladzie z łososia, której zewnętrzną warstwą jest łosoś wędzony na zimno.
11. Na łososiu, na którym leży farsz kładziemy pora oraz szalotkę, a na nim kładziemy resztę farszu.
12. Plastry łososia zakładamy na siebie i – przed nami moment wymagający cierpliwości: wstawiamy całość do lodówki na mniej więcej 12 godzin...
13. Pół dnia minęło, nasza terrina z łososia jest gotowa – jednak przed podaniem jej gościom warto pokroić ją w plastry. Voila i smacznego!



CZY WIESZ, ŻE  
WIEMY, CO TWÓJ  
OBIAD JADŁ NA  
OBIAD?