

Lososová terina (paštika)

Časová náročnost: 110 minut

Seznam přísad

30 g	máslo
300 g	filety z lososa (bez kůže)
1 ks	cibule
80 g	bílý chléb (bez kůrky)
1 ks	vejce
1-2 lžička	sůl
	mletý bílý pepř
	kořenící směs na ryby
1 svazek	čerstvý kopr
150 g	smetana ke šlehání
	kousek kopru na ozdobu



Postup přípravy

Nejprve si kouskem másla (asi 10 g) vymastíme formu na terinu. Lososové filety omyjeme, osušíme a nakrájíme na kousky. Na zbylém másle (asi 20 g) si osmahneme oloupanou a pokrájenou cibuli. Necháme ji vychladnout a smícháme s kostkami lososa, pokrájenou střítkou bílého chleba, vejcem, solí, bílým pepřem, směsí na ryby a nasekaným koprem. Přilijeme smetanu a dáme na 30 minut ztuhnout do mrazáku. Poté vychlazené přísady rozmixujeme (až na několik kousků lososa, které necháme v kostkách) a nalijeme do formy na terinu. Vhodíme i schované kousky lososa. Mezitím si přehřejeme troubu na 180 °C. Formu s terinou vložíme do pekáče naplněného horkou vodou (voda by měla dosahovat asi do dvou třetin). Pekáč s formou dáme do trouby a necháme péci (vařit) zhruba 45 minut. Poté terinu vyndáme (v případě potřeby slijeme tuk) a necháme vychladnout a posléze i vychladit v lednici. Vyklopíme z formy, ozdobíme snítkem kopru a podáváme s čerstvým pečivem.