



# Terina od avokada s egzotičnom salsom

⌚ 50–60 Min   

## Priprema

### Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

#### Za terin:

|             |                                 |
|-------------|---------------------------------|
| 4 kom       | Lista bijele želatine           |
| 2 kom       | Avokada (ukupno 500g)           |
| 1 kom       | Režanj češnjaka                 |
| 60 g        | Ljutike                         |
| Žlice       | Maslinovo ulja                  |
| 80 ml       | Vermuta                         |
| 3 žlice     | Svježeg soka od limuna          |
| 175 g       | Svježeg kozjeg sira             |
| 1 prstohvat | ♦ Morska sol gruba              |
| 1 šalica    | Matičnjaka                      |
| 1 žličica   | ♦ Secrets of Mexico - Guacamole |

#### Za salsu:

|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| 1 kom       | Šipak                        |
| 6 žlica     | Maslinovog ulja              |
| 1 kom       | Bijeli luk                   |
| 1 kom       | Žuta paprika                 |
| 1 šalica    | Svježeg korijandera          |
| 5 žlica     | Soka od limete               |
| 50 g        | Frisée zelene salate         |
| 1 prstohvat | ♦ Chili Peperoncini mrvljeni |
| 1 prstohvat | ♦ Đumbir mljeveni            |

- 1 U posudu stavite malo hladne vode i namočite želatinu. Češnjak i ljutiku sitno nasjeckajte te pirjajte na tavi s malo maslinovog ulja. Deglazirajte Vermutom, kratko prokuhajte i zatim ostavite sa strane za kasniju upotrebu.
- 2 Avokado prepolovite i maknite košticu. Stavite ga u blender i pomiješajte sa svježim limunovim sokom. Listove matičnjaka grubo nasjeckajte i dodajte i njih.
- 3 Također stavite Vermut, ljutiku i krem sir u blender. Začinite Guacamole mješavinom začina, prstohvatom mljevenog čilija, solju i paprom po želji.
- 4 Zagrijte želatinu u lončiću dok se ne otopi. Zatim dodajte u kremu od avokada i ponovno promiješajte.
- 5 Smjesu izliti u male kalupe. Pokrijte prozirnom folijom i ostavite u hladnjaku najmanje 6 sati ili preko noći.
- 6 Za salsu, šipak prepolovite i očistite. Odvojite sjemenke u posebnu zdjelu. Luk ogulite i narežite na sitne kockice. Paprike operite i također narežite na sitne kockice.
- 7 Listove korijandera grubo nasjeckajte. Pomiješajte sastojke sa sokom limete, maslinovim uljem, polovicom sjemenki šipka i prstohvatom Guacamole mješavine začina. Ohladite i ostavite sa strane.
- 8 Za posluživanje operite zelenu salatu i osušite je. Izvadite terinu od avokada iz kalupa i poslužite sa salsom. Uživajte uz svježi baget.

