



# 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.

