



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 salsa:

| | |
|-------------|-------------------------------|
| 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 mrvljjeni |
| 1 prstohvat | ❖ Đumbir mljeveni |

- 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.
- Avokado preplovite i maknite košticu. Stavite ga u blender i pomiješajte sa svježim limunovim sokom. Listove matičnjaka grubo nasjeckajte i dodajte i njih.
- Također stavite Vermut, ljutiku i krem sir u blender. Začinite Guacamole mješavinom začina, prstohvatom mljevenog čilija, solju i paprom po želji.
- Zagrijte želatinu u lončiću dok se ne otopi. Zatim dodajte u kremu od avokada i ponovno promiješajte.
- Smjesu izliti u male kalupe. Pokrijte prozirnom folijom i ostavite u hladnjaku najmanje 6 sati ili preko noći.
- Za salsa, šipak preplovite i očistite. Odvojite sjemenke u posebnu zdjelu. Luk ogulite i narežite na sitne kockice. Paprike operite i također narežite na sitne kockice.
- Listove korijandera grubo nasjeckajte. Pomiješajte sastojke sa sokom limete, maslinovim uljem, polovicom sjemenki šipka i prstohvatom Guacamole mješavine začina. Ohladite i ostavite sa strane.
- Za posluživanje operite zelenu salatu i osušite je. Izvadite terinu od avokada iz kalupa i poslužite sa salsom. Uživajte uz svježi baget.

