

# LOSOSOVÁ TERINKA S JABLKY

V JEDNODUCHOSTI JE KRÁSA, ŘÍKÁVAL MŮJ DĚDA! PRAVDA, VZTAHOVALO SE TO NA ÚPLNĚ JINÉ ČINNOSTI, NICMÉNĚ KDO DOMA RYCHLE VAŘÍ, TOMU SE I JINAK DAŘÍ!

## PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

- 150g uzeného lososa
- 30g lososového kaviáru
- 1 červené jablko
- 200ml smetany 33%
- 2-3 plátky želatiny
- 1 snítku kopru
- 1 polévkovou lžici limetkové šťávy
- 1/4 kostky zeleninového vývaru
- bílý pepř



## POJĎME NA TO:

Plátky uzeného lososa nakrájejte na hrubé nudličky. Omyté jablko i se slupkou pokrájejte na slabé plátky, odstraňte jadřinec a dokrájejte na malé kousky. Spolu s nasekaným koprem přidejte k lososu, zakápněte limetkovou šťávou, promíchejte a nechte 20 minut odležet.

Namočte plátky želatiny a nechte nabobtnat. Smetanu vlijte do rendlíku, rozdrolte zeleninový vývar, opepřete a pomalu přiveďte k varu, pak odstavte ze sporáku. Nabobtnalou želatinu v ruce vymačkejte od přebytečné vody, přidejte do smetany a lehkým mícháním želatinu rozpusťte. Dochutěte lžící limetkové šťávy.

Ještě teplou smetanu nalijte z poloviny do 4 formiček. (Ideální jsou silikonové na pečení muffinek, můžou však být i malé mističky, pohárky, nebo kávové šálky, „vystlané“ potravinářskou fólií.) Doplněte připraveným lososem s jablky, zlehka promíchejte špejlí, aby se náplň rovnoměrně ve smetaně rozdělila. Formy doplněte zbylou smetanou a v lednici nechte dobře ztuhnout.

A máte vlastně téměř hotovo. Nyní již jen terinky vyklopite, navrch ozdobíte kaviárem, jablkovým řezem a koprem. Vlastně, je to již jen a jen na vaší fantazii. Podávejte na listovém salátu se světlým toastem, zlehka opečeným na másle.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

## MŮJ TIP:

Potravinářská fólie ke stěnám šálků dokonale přilne, když je nejdříve vymažete olejem. Nezapomeňte, že terinky k večeři musíte dát chladit do lednice nejpозději po obědě!