

Террин из лосося и моцареллы



На 100 грамм:
Калорийность: **284,38 ккал.**
Белки: **15,35 г.**
Жиры: **26,84 г.**
Углеводы: **0,43 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/terrini-iz-lososya-i-mocarellы/>

Ингредиенты:

- малосольный лосось (порезанный на тонкие длинные полоски шириной примерно 5 см) – 400 г
- сок 1 лимона
- оливковое масло холодного отжима – 150 мл
- приправы
- соль
- перец
- пучок свежего базилика (зеленого или бардового)
- моцарелла – 500 г

Приготовление:

Выстелить пищевой пленкой, чтобы свисали края, вашу форму и налить в нее ледяной воды. Это необходимо, чтобы убрать пузырьки воздуха из под пленки. Слить воду, ваша форма подготовлена.

Приготовить скрепляющий маринад. Взбить лимонный сок и оливковое масло с приправами и солью.

Выстелить стенки и дно лососем, а затем положить тонкий слой моцареллы. С помощью кисточки смазать ее маринадом. Затем расположить листья базилика и снова смазать маринадом.

Сверху положить слой рыбы и повторять в таком порядке, пока не закончатся ваши ингредиенты. Сверху хорошенько запечатать террин лососем и смазать остатками лимонного маринада.

Затем потянуть на себя оба конца пленки и достаточно туго свернуть ее по одному краю. Сверху расположить любой пресс и поставить в холодильник на 12 часов до полного застывания скрепляющего маринада.

Перед подачей снять груз и порезать на порционные кусочки. В холодильнике в контейнере этот террин может храниться несколько дней.