

Teryna z musem z kurczaka

6 – 8 porcji

Składniki:

3 piersi kurczaka pokrojone w kostkę
3 białka jaj
sól i pieprz do smaku
3 łyżki stołowe masła
szpinak, sparzony lub „topiony”
marchew pokrojona w długie, cienkie paski, blanszowana
papryka z grilla
śmietana 35% (ewentualnie)

Przygotowanie:

1. Wyłóż brytfannę plastikową folią, tak żeby wystawała na około 2,5 cm.
2. Następnie, w podobny sposób wyściel naczynie używając liści szpinaku, które będą stanowiły zewnętrzną warstwę teryny.
3. Zmiel pokrojonego kurczaka, białka jaj, przyprawy i masło na jednolitą, „gładką” masę. Można użyć dodatkowo 35%-owej śmietany, żeby mus był jeszcze delikatniejszy.
4. Na spodzie naczynia, na szpinaku, połóż 6-milimetrową warstwę musu. Następnie ułóż warstwami warzywa: fasolkę, marchew, paprykę, itd. aż do wysokości brzegu naczynia.
5. Delikatnie zagnij wystający szpinak, żeby „zamknąć” mus i warzywa. Owiń całość wystającą plastikową folią. Przykryj folią do pieczenia.
6. W brytfannie umieść garnek, a następnie wypełnić go ciepłą wodą. Umieść w rozgrzanym do 165°C piekarniku na 40 – 45 minut.