Автор: Administrator
26.10.2017 00:00 - Обновлено 08.11.2017 22:25



Среди множества блюд на основе овощей предлагаем вашему вниманию одну удивительно вкусную закуску под названием террин. Это угощение будет просто находкой для праздничного застолья.

Рецепт приготовления террина из баклажанов

Потребуются следующие компоненты:

- баклажаны – 3шт.;
- перец болгарский – 8 шт.;
- брынза – 450 г;
- чеснок – 5 зубчиков;
- сок лимона;
- масло растительное – 100 мл;
- семена кунжута;
- специи.

Способ приготовления

Сначала возьмем перцы, помоем их, просушим и, поделив на части, удалим внутреннее содержимое. Потом с чистых баклажанов убираем плодоножки и режем их вдоль, чтобы получить не совсем тонкие пластины.
Далее возвращаемся к перцу, его нам надо разместить кожицей вверх на противне, который предварительно помажьте растительным маслом. После того, как вы его разложили, посолите и разместите между перцем очищенные зубчики чеснока, разрезанные на кусочки. Теперь содержимое противня покрываем фольгой и помещаем его в духовку, при этом установив температуру 190 градусов. Запекать нужно, пока перец не станет мягким, где-то минут 40-50.
Как только перец достиг нужной кондиции, снимите его с противня, сложите в другую

емкость, сверху покройте пищевой пленкой и дайте ему постоять минут 10. После этого с него легко удалить кожицу.

Переходим к баклажанам. К подготовленным пластинам добавьте немного растительного масла и сок лимона, аккуратно перемешайте и разместите их на противне. Между баклажанами разложите разрезанные на части зубчики чеснока, добавьте специи и посолите. Отправьте противень с овощами в духовку и запекайте при такой же температуре полчаса.
И, наконец, завершающий этап приготовления блюда. Возьмите емкость, смажьте ее растительным маслом и покройте 2-3 слоями пищевой пленки так, чтобы ее концы свисали. Вдоль бортиков и дна емкости вертикально разложите пластины баклажанов. Потом на дно укладываем слой перца, поверх его помещаем слой полосок заранее порезанной брынзы и смазываем поверх пропущенным через пресс чесноком. Далее слои продолжаем чередовать, пока все овощи не уложите в вашу емкость.

Осталось только накрыть террин свисающими кончиками синеньких и пленкой. Сверху положить груз для лучшей пропитки и поставить блюдо в холодильник на 12 часов. После этого его надо перевернуть на плоскую тарелку, убрать пленку и обсыпать сверху кунжутом. Террин из баклажанов готов, приятного аппетита.