Автор: Administrator
24.02.2017 00:00 - Обновлено 08.03.2017 12:54



Рецепт этого блюда был изобретен во Франции. Французское слово «terrine» обозначает название антипригарной емкости из керамики, в которой его запекают. Для террина могут быть использованы как овощи, рыба, мясо, так и фрукты, ягоды, сыр и шоколад (это в случае сладкой закуски).
Заметим, все составляющие части для этого кушанья не перетираются, а измельчаются ножом или даже нарезаются мелкими пластинами.

Террин из овощей в основном готовят в духовке, используя для этой цели специальную керамическую форму с крышкой, что способствует сохранению сочности овощей. Возможен и холодный вариант приготовления, когда применяются желирующие добавки для связки всех компонентов и сохранения формы кушанья.

Рецепт приготовления террина из овощей

Компоненты:

- баклажаны свежие – 2 шт.;
- сок томатный - 400 мл;
- цуккини – 2 шт.;
- лук красный и 1шт.;
- перец сладкий - 3 шт.;
- уксус – 2 ст. ложки;
- паста томатная – 2 ст. ложки;
- масло оливковое - 2 ст. ложки;
- соль и перец по вкусу;
- базилик для украшения.

Описание процесса приготовления:

1. Сладкий перец помойте, очистите от семян и измельчите на кусочки в виде долек или соломки. Затем положите их в емкость и поставьте ее в разогретую духовку до тех пор, пока перец не станет мягким.

2. Далее чистые баклажаны делим ножом на пластины, каждую смазываем оливковым маслом и тоже запекаете в духовом шкафу в течение 10 минут. Аналогичным образом подготавливаем и цуккини.

3. Лук надо очистить и порезать полукольцами, а потом обжарить его в сковороде на оливковом масле. Потом к нему добавьте томатную пасту и уксус, хорошо помешайте и немного (до 3 мин.) потушите смесь.

4. Теперь возьмите керамическую форму для запекания и обработайте ее внутреннюю часть оливковым маслом. Будем в нее слоями выкладывать овощи. Сначала на ее дно поместите синенькие и покройте их частью томатно-луковой смеси и налейте еще немного томатного сока. Следующий слой – это запеченный сладкий перец, на него опять нанести томатно-луковую смесь и полейте соком. И, наконец, очередь цуккини, на которые выложите остатки смеси со сковороды и опять же добавьте сок. Не забудьте каждый выложенный слой поперчить и посолить.

5. И заключительный этап – форму накрыть крышкой и поставить в духовку, предварительно разогретую до 170-180 градусов. Держать блюдо в духовке где-то 20-25 минут. Затем дать время ему поостыть и можно наслаждаться. Приятного аппетита.