



Очень вкусная французская закуска - террин - это, наверное, что-то среднее между паштетом и рулетом. Прекрасная закуска к праздничному застолью, готовится просто, хоть и не быстро.

### **Ингредиенты:**

- печень (куриная, говяжья - любая) - 800 г
- ливер (легкие например) - 100-150 г
- ветчина - 200-250 г
- бекон (тонкие полоски) - 8-10 шт. (около 150 г)
- яйца - 1-2 шт.
- репчатый лук - 2-3 шт.
- чеснок - 2-3 зубчика
- растительное масло - 2-3 ст.л.
- сухое красное вино - 1/3 ст.
- лавровый лист - 4 шт.
- орехи грецкие - 1/3 ст.
- чернослив - около 5 шт.
- курага или финики - 5 шт.
- соль, перец - по вкусу
- тмин - 1,5 ч.л.

### **Приготовление:**

Разогреть духовку до 180-200 градусов.

Чернослив промыть, при необходимости распарить, удалить косточки (если имеются) и нарезать на половинки. Финики промыть и удалить косточки.

Печень и другой ливер нарезать крупными кусками и обжарить на сковороде с небольшим количеством разогретого растительного масла 3-5 минут.



Добавить нарезанный лук, измельченный чеснок и также немного обжарить.



Ливер с луком пропустить через мясорубку. Добавить яйца, красное вино и специи, тщательно перемешать.



Ветчину нарезать брусками, толщиной около 1,5х1,5 см.



На дно формы для запекания террина поместить 2 лавровых листика,



а саму форму выложить полосками бекона таким образом, чтобы полоски свисали с формы - ими потом сверху накроется террин.



На дно я для прочности еще одну полоску бекона поместила.

Выложить слой фарша - примерно 1/3.



Сверху - полоски ветчины, а между ними - финики без косточек или курагу и орехи.



Затем снова порцию фарша.



Полоски ветчины и половинки чернослива, финики и орехи. Частота размещения половинок чернослива или фиников, или кураги - по вкусу.



Оставшийся фарш выложить сверху, тщательно разровнять, слегка придавливая фарш. Закрывать верх террина полосками бекона, поместить сверху оставшиеся лавровые листья.



Закрывать верх фольгой. Поместить форму с террином в большую емкость, наполненную на половину водой. Запекать в духовке 1-1,5 часа. Затем аккуратно достать из духовки, придавить прессом, не разбирая водяной бани, до полного остывания. Пресс нужен, чтобы террин затем при разрезании не крошился.



Готовый террин с черносливом и финиками или курагой нарезать на небольшие ломтики.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}