**Terrina z wędzonego twarogu ze śliwkami kalifornijskimi i szczypiorkiem**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Składniki:  * 500g sera białego, wędzonego solankowego (ewentualnie biały ser) * 250 ml śmietanki 30% UHT * 7 łyżek jogurtu * 10 śliwek suszonych z Kalifornii, drobno posiekanych * 7 łyżeczek żelatyny spożywczej * pęczek szczypiorku, drobno posiekany * 1 mały ząbek czosnku * opcjonalnie pieprz do smaku * kiełki do dekoracji * 1 łyżka oliwy do wysmarowania naczynia na terrinę  Przygotowanie:  Naczynie lub naczynka na terrinę wysmarować oliwą, nadmiar zdjąć ręcznikiem papierowym.  Do miksera przełożyć ser, dodać jogurt, przeciśnięty przez praskę czosnek i połowę śmietanki UHT, miksować do momentu uzyskania jednolitej konsystencji, doprawić pieprzem. (Ser solankowy jest wystarczająco słony więc soli nie dodajemy, przy wersji z serem białym naturalnym trzeba dodać sól do smaku).  W małym rondlu lekko podgrzać pozostałą część śmietanki UHT, dodać żelatynę, dokładnie wymieszać nie pozostawiając grudek. Całość przelać do masy serowej, jeszcze raz dokładnie zmiksować. Dodać posiekane śliwki kalifornijskie i szczypiorek, masę wymieszać ręcznie i przelać do naczynia lub naczynek na terrinę.  Terrinę przełożyć do lodówki na minimum 3 godziny, a najlepiej na całą noc. |  | |
|  | **14 porcji**  Czas przygotowania:   **30 minut przygotowanie**  **3 h minimum chłodzenia** |