**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** |