

## Terina od zeca



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** zecetine
- **40 g** suvih vrganja
- **100 g** svinjetine
- **100 g** slanine
- **45 ml** suncokretovog ulja
- **70 g** šargarepe
- **70 g** korenacelera
- **1 glavica** crnog luka
- **2** **cena** belog luka
- **1** list lovora
- **1 kašičica** majcine dušice
- **1** jaje
- **0,7 dl** pavlake za kuvanje
- **3 kašike** romesko sosa
- **po potrebi** so i biber

## Priprema

Pecurke potopimo u malo mlake vode. Zeca odkostimo, a meso iseckamo, kao i meso svinje. Dodamo slaninu, so i biber, dobro promešamo i ostavimo u frižider sat i po do dva. U šerpi na zagrejanom ulju upržimo kosti zeca sa rendanim povrćem (šargarepa i celer), a crni i beli luk sitno iseckamo. Dodamo i lovor. Kada dobiju smeću boju, nalijemo vodom da ogrezne i kuvamo pola sata. Na kraju kuvanja, treba da ostane otprilike osmina fonda. Meso iz frižidera sjedinimo sa očenim i iseckanim vrganjima, dobijenim fondom, jajetom i pavlakom. Dobijenu smesu stavimo u modlu, (u nedostatku modle može poslužiti i manja tepsija). Modlu tj. tepsiju stavljamo u veću posudu napunjenu provrelom vodom, toliko da se voda ne prelijeva u modlu. Tako pripremljeno

kuvamo u rerni na 150 C, 1 sat. Gotova terina se može služiti i topla i ohlaena u frižideru u zavisnosti od ukusa. U Španiji se praktikuje ohlaena uz kašiku romesko sosa.

## **Savet**