

# Przystawka z groszku i kurczaka



Autor: TV14

Przepisów: 249 Ocena: 2122



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 600 g mrożonego zielonego groszku
- 1 gałązka zielonej pietruszki
- 5 jajek
- 80 g parmezanu
- 500 g piersi z kurczaka
- sól
- zmielony czarny pieprz
- 100 g bekonu
- świeże warzywa do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Groszek rozmroź. Opłucz pietruszkę i oberwij listki. Rozbij jajka i oddziel żółtka od białek. Ok. 2/3 groszku i pietruszkę drobno zmiksuj, dodaj żółtka i starty drobno parmezan. Z białek ubij sztywną pianę.
- 2 Mięso z kurczaka umyj, osusz, pokrój w większe kawałki i dodaj do farszu. Posól i dopraw pieprzem. Pod koniec dodaj pianę z białek i resztę groszku. Dno i boki brytfanny wyłóż plastrami bekonu, poukładaj na nim przygotowany farsz i wygładź powierzchnię.
- 3 Włóż brytfannę do kąpieli wodnej (większego naczynia żaroodpornego z wodą) i wstaw do piekarnika. Piecz 50 min w 180°C. Wyjmij formę z piekarnika. Poczekaj, aż terina wystygnie i dopiero wtedy pokrój ją w plastry. Ułóż na półmisku i udekoruj groszkiem, pomidorkami oraz sałatą.

Źródło: TV14

## Twoje notatki do przepisu: