

# Toskańka terrina warzywna z dyni



Autor: **smacznego**  
Przepisów: **791** Ocena: **22214**



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- 300 g dyni
- 16 podłużnych pomidorów
- 400 g włoskiego sera bocconcini (lub mozzarella)
- 1 pęczek bazylii
- świeżo zmielony czarny pieprz
- Sos - 1 łyżeczka musztardy gruboziarnistej
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 pęczek rokiety
- włoski chleb

## Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzej piekarnik. Wyłóż folią prostokątną formę do pieczenia, z zapasem, którym zakryjemy wierzch. Odstaw. 2. Pokrój dynię w plasterki o grubości 1 cm - tyle, by ułożyć jedną warstwę na dnie formy. Posmaruj dynię z obu stron oliwą, ułóż na blasze i piecz 20-30 min, aż będzie miękka, ale jędrna. Osudź. 3. Rozetnij pomidory wzdłuż na połowy. Usuń pestki i lekko naciśnij połówki dłońią, by je spłaszczyć. Pokrój ser w plasterki o grubości 5 cm. 4. W formie ułóż warstwy w następującej kolejności: pomidory, liście bazylii, ser, pomidory, liście bazylii, ser, dynia, liście bazylii, pomidory, ser, liście bazylii, pomidory i na końcu ser. Powinna powstać warstwowa zapiekanka z dynią w samym środku. Pomidory ułóż skórką do dołu, każdą warstwę pomidorów posyp pieprzem. Przykryj folią, zwisającą po bokach foremki. Wstaw do lodówki na całą noc. 5. Przygotowuj sos: umieść składniki w słoiku, dobrze zakręć i potrząśnij słoikiem, aby się wymieszały. Odstaw. 6. Wyjmij terrine z foremki, wykładając je razem z folią na deskę do krojenia. Pokrój w grube plastry. Ułóż na talerzach liście rokiety, a na nich plastry terrine. Polej sosem. Podajemy z włoskim pieczywem.

## Twoje notatki do przepisu: