

Террин из свиной рульки



2 свиные рульки, 1-2 моркови, 1 луковица, 5-7 горошин черного перца, 2-3 лавровых листа, соль, пучок зелени петрушки, чеснок по вкусу, 2-3 ст. ложки каперсов (оливок или корнишонов), перец, желатин.

Рульки помыть, почистить и залить холодной водой так, чтобы они были только прикрыты, поставить на медленный огонь. Перед началом кипения снять пену, посолить, добавить морковь, лук и варить около 3,5 часов (в конце варки мясо должно легко отделяться от кости). Через 2,5 часа добавить перец горошком, а за 10-15 минут до готовности положить лавровый лист.

Дать рулькам остыть до теплого состояния в бульоне.

На каждой рульке сделать продольный разрез. Кости удалить, а мясо разобрать на мышцы и слегка измельчить. Добавить нарубленный чеснок, каперсы, нарезанную зелень. Мясную смесь поперчить, посолить, перемешать. С кожи снять и удалить жир.

Для заливки террина понадобится около стакана желатинового раствора (приготовить на бульоне, оставшемся от варки рулек, в соответствии с инструкцией на упаковке желатина).

Форму смочить водой и выстелить пищевой пленкой. На пленку

разложить свиную кожу. К мясной смеси добавить немного раствора желатина, перемешать. Выложить на кожу. Уплотнить и залить желатиновым раствором так, чтобы жидкость только показалась на поверхности мяса. Дать постоять 5-10 минут. Свисающие концы кожи положить сверху на мясо. Прикрыть концами пленки и поставить в холодильник на ночь.

Время приготовления 180 минут