

## Przepisy



### Chłodnik z awokado i ogórka z terriną z wędzonego łososia

Autor: Iwona

## Przygotowanie

### Krok po kroku...

Łososia zmiksować z białym serkiem i chrzanem, dodać bazylię i koperek, wymieszać. Masę łososiową wyłożyć na folię spożywczą, w środku poukładać oliwki, a następnie zwinąć w roladę. Na końcach folię związać i schłodzić. Schłodzoną terrine pokroić w plastry.

Awokado obrać i usunąć pestkę. Ogórki obrać i razem z rzodkiewkami posiekać na drobną kostkę. Kefir zmiksować za pomocą blendera z jogurtem, awokado, dwoma ogórkami, koperkiem i sokiem z cytryny. Doprawić solą i pieprzem, schłodzić.

Schłodzony chłodnik podawać z terriną z wędzonego łososia, pokrojonym w kostkę ogórkiem oraz rzodkiewką.

### Składniki

Składniki na chłodnik:

- 1 awokado
- 3 ogórki gruntowe
- 6 rzodkiewek
- duża garść koperku
- 1,5 łyżki soku z cytryny
- 1 szklanka kefiru
- 1/2 szklanki jogurtu naturalnego
- sól, pieprz

Składniki na terrinę:

- 125 g łososia wędzonego
- 80 g serka kremowego
- 15 g chrzanu
- 1 łyżka posiekanej bazylii
- 1 łyżka posiekanego koperku