

Kumpio terinas



6 - 8 asmenims:

- 400 g virto kumpio
- Želatinos
- 100 ml grietinės
- 1 pluoštelis petražolių
- Ant peilio galo kapoto rozmarino
- 1 arbat. šaukštelis garstyčių
- Juodųjų pipirų

Gaminimas:

Kumpį supjaustykite griežinėliais.

Bamix[®] sausų produktų malūnėlyje labai smulkiai sukapokite petražoles ir pipirus.

Išbrinkinkite ir ištirpinkite želatiną karšto vandens vonelėje. Kumpį sutrinkite bamix[®] universaliu kryžminiu peiliuku, supilkite šiltą želatiną, viską dar ištrinkite ir palikite atvėsti.

Grietinėlą išplakite bamix[®] plakimo antgaliu (plaktuvu). Plakimui naudokite I greitį.

Kai masė šiek tiek sustings, įmaišykite plaktą grietinėlą, kapotas petražoles, rozmariną, garstyčias ir pipirus. Supilkite į stačiakampę formą ir pastatykite stingti į šaldytuvą.

Rekomenduojame naudoti Bamix[®] priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
Bamix[®] sausų produktų malūnėlis	440.010
Bamix[®] indelis smulkinimui/kapojimui	790.002
Bamix[®] universalus kryžminis peiliukas	794.001
Bamix[®] plakimo antgalius (plaktuvus)	794.003