

## Τερίνα χοιρινή

### Υλικά

- 1kg χοιρινό σνίτσελ
- **80g Μαρινάτα Μουστάρδα Πορτοκάλι (Κωδ. 50634 CL)**
- **300g Γέμιση Λαχανικών (Κωδ. 55012-3)**
- 100g κρέμα τυριού
- 100g σκληρό τυρί τριμμένο
- 2 κολοκύθια σε λεπτές φέτες
- 1 μελιτζάνα σε φέτες
- 1 κ. σ. φρέσκος δυόσμος ψιλοκομμένος

### Εκτέλεση

1. Σε ορθογώνια φόρμα του κέικ απλώνουμε εναλλάξ τις φέτες των λαχανικών. Φροντίζουμε να προεξέχουν από τη φόρμα ώστε να μπορέσουμε να κλείσουμε την τερίνα.
2. Μαρινάρουμε τα σνίτσελ με τη Μαρινάτα και τα στρώνουμε στη φόρμα.
3. Γεμίζουμε με τη Γέμιση Λαχανικών στην οποία έχουμε ανακατέψει το τυρί και το δυόσμο.
4. Κλείνουμε διπλώνοντας το χοιρινό και τα λαχανικά.
5. Αφήνουμε στο ψυγείο να σφίξει και μετά ξεφορμάρουμε.

Εναλλακτικά, μπορούμε να φτιάξουμε μικρότερες τερίνες σε μικρές ατομικές φόρμες.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 40 λεπτά στους 180°C.

