



# Lilkový kaviár

## Suroviny:

|                 |      |                          |  |
|-----------------|------|--------------------------|--|
| OLOUPANÝ LILEK  | 1 KG | KAJENSKÝ PEPŘ            |  |
| CITRONOVÁ ŠŤÁVA | 40 G | PRAMÍNEK OLIVOVÉHO OLEJE |  |
| SŮL             |      |                          |  |

|   | Suroviny                                         | Váha                   | Úkon                          |  Nastavení ohřevu |  Rychlost |  Čas | Otvor pro víko | Poznámky             |
|---|--------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|
| 1 | Lilek<br>Citronová šťáva<br>Sůl<br>Kajenský pepř | 1 kg<br>40 g<br>–<br>– | Vložit do nádoby              |  120°C            | 700 ot/min.                                                                                  | 10 min.                                                                                 | Otevřený       |                      |
| 2 | Olivový olej                                     | 1 tenký pramínek       | Znovu přidejte pramínek oleje | –                                                                                                    | Turbo                                                                                        | 10 až 15 s                                                                              | Zavřený        | Ochutnat a dochutit. |



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Velikost kousků kaviáru je možné měnit dle počtu stisknutí Pulzní/Turbo.