

Taramasaláta z tresčích jiker

Suroviny:

MLÉKO	200 ML	OLIVOVÝ OLEJ	50 ML
ZTVRDLÁ STŘÍDKA CHLEBA	120 G	CITRONOVÁ ŠŤÁVA	
TRESČÍ JIKRY	400 G	CIBULE	1
ROSTLINNÝ OLEJ	50 ML	SŮL, PEPŘ	

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Střída chleba napuštěná tresčími jikrami Citronová šťáva Cibule	– 400 g – 1	Vložit do nádoby	–	3500 ot/min.	2 min.	Otevřený	Před vložením chleba do nádoby jej nejdříve nechte okapat
2	Rostlinný olej Olivový olej	50 ml 50 ml	Přidat	–	600 ot/min.	1 min.	Zavřený	Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Taramasaláta může být ochucena i bylinkami (kopr, pažitka, atd.).