



Kawior z bakłażana

Składniki :

OBRANE BAKŁAŻANY	1 KG	STRUŻKA OLIWY Z OLIVEK
SOK Z CYTRYNY	40 G	
SÓL		
PAPRYKA CHILI		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Bakłażan Sok z cytryny Sól Papryka chili	1 kg 40 g – –	Włożyć do pojemnika	 120°C	700 obr./min	10 min	Otwarty	
2	Oliwa z oliwek	1 strużka	Dodać strużkę oliwy	–	Turbo	10 do 15 s	Zamknięty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Konsystencję kawioru z bakłażana można zmieniać, zwiększając liczbę impulsów/turbo.