

Tarama z ikry dorsza

Składniki :

MLEKO	200 ML	OLIWA Z OLIVEK	50 ML
MIĘKISZ SUCHEGO CHLEBA	120 G	SOK Z CYTRYNY	
IKRA DORSZA	400 G	CEBULA	1
OLEJ ROŚLINNY	50 ML	SÓL, PIEPRZ	

	Składniki	Masa	Czynność	🔥 Ustawienie podgrzewania	⚡ Prędkość	⌚ Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Namoczony miękisz chleba	–	Włożyć do pojemnika	–	3500 obr./min	2 min	Otwarty	Wycisnąć miąższ chleba przed włożeniem go do pojemnika
	Ikra dorsza	400 g						
	Sok z cytryny	–						
	Cebula	1						
2	Olej roślinny	50 ml	Dodać	–	600 obr./min	1 min	Zamknięty	Skosztować i doprawić.
	Oliwa z oliwek	50 ml						



PORADY SZEFA KUCHNI
Taramie można nadać aromat, używając aromatycznych ziół (koper, szczypiorek itp.).