

Tarama z wędzonego łososa

Składniki :

MASŁO SÓL



	Składniki	Masa	Czynność	🔥 Ustawienie podgrzewania	⚡ Prędkość	⌚ Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Łosoś Masło Sól Pieprz	300 g 150 g – –	Włożyć do pojemnika	–	Pulse 1500 obr./min 3000 obr./min	3 do 4 impulsów 20 s	Otwarty	
2	Śmietanka (strużką)	450 g	Dodać	–	3500 obr./min	1 min	Otwarty	
3			Przechowywać w chłodnym miejscu Włożyć do rękawa dekoracyjnego z rowkowaną końcówką. Nałożyć taramę na grzanki	–	600 obr./min			Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Można użyć wędzonego łososa dzikiego, który będzie mniej tłusty od hodowlanego i smaczniejszy.