

Тарама из икры трески

Ингредиенты:

Молоко	200 мл	Оливковое масло	50 мл
Черствый хлеб	120 г	Сок 1 лимона	
Икра трески	400 г	Лук	1
Растительное масло	50 мл	Соль, Перец	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Размоченный хлеб	–						
	Икра трески	400 г	Поместить в чашу	–	3500 об/мин	2 мин	Открытое	Предварительно отжать размоченный хлеб
	Лимонный сок	–						
	Лук	1						
2	Растительное масло	50 мл						
	Оливковое масло	50 мл	Добавить	–	600 об/мин	1 мин	Закрытое	Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете придать новый вкус вашей тараме, добавив зелень (укроп, зеленый лук и т.д.).