

Retete culinare peste

1. Icre de caras - rețetă

Pentru 4 porții este nevoie de:

icre	150 grame
ulei	450 ml
apă minerală	200 ml
ceapă	75 grame
măsline	200 grame
suc de lamâie	50 ml
sare după gust	1 bucati
gris fiert	100 grame

Uleiul trebuie sa reprezinte de 3 ori cantitatea de icre. Daca icrele sunt prea sarate se adauga gris fiert. Când icrele se taie se adauga 1-2 linguri de gris fiert. Icrele se curata de pielite se pun la scurs într-o sita, se pun în vasul mixerului si se desfac cu câteva picături de ulei. Se începe amestecarea uleiului cu icrele. La început uleiul se toarna puțin câte puțin, spre sfârșit, uleiul poate fi turnat ceva mai mult. Mixerul va fi utilizat la viteza maxima. Când icrele se îngroasa si practic nu mai pot fi amestecate cu uleiul, se adauga 1-2 linguri de sifon sau apa minerala, icrele se subtiaza si permit încorporarea a încă ceva ulei. Operatiunea se repeta de câteva ori. Prin adaugarea de sifon, icrele se albesc. Dupa ce sa terminat uleiul, se adauga sucul de lamâie, apoi ceapa taiata marunt si sare, daca mai este nevoie. Se aseza icrele într-o farfurioara si se decoreaza cu masline.

Poftă bună!