

Icre de post



Daca va spun ca am facut icre de post, din gris si bulion, si ca seamana tare mult cu o salata de icre adevarata, o sa ma credeti?? ...pai, ar trebui s-o faceti, fiindca exact asta s-a intamplat! :)) Am reteta asta de-un secol (dintr-un nr. vechi de „Practic”) dar nu stiu cum de am ratat-o (ei, stiu foarte bine de ce, fiindca am alte zeci si sute de retete pe care le rasfoiesc neintrerupt si in momentul in care imi atintesc privirea catre una, imi pare alta mai interesanta □).

Va urez sa aveti pofta, desi sunt sigura ca veti avea!!!!!!!

Ingrediente:

- 1 ceasca gris
- 3 cesti **bulion**
- 1 lingurita zahar
- 2 fire ceapa verde/1 ceapa mica uscata

- 1/2 ceasca ulei
- sare, piper

!!! Folositi aceeasi cana pentru masurarea ingredientelor. Eu am folosit o cana de 250 ml.

Mod de preparare:

Se pune bulionul sa clocoteasca la foc mic. Daca bulionul pe care il aveti este gros, diluati-l cu putina apa, sau folositi suc de rosii (bulionul nostru e destul de lichid). Se adauga zaharul, care mai „taie” din aciditatea rosiilor. Se toarna in ploaie grisul; se amesteca intruna (cu telul ar fi ideal) pana cand grisul se umfla. Se ia de pe foc si se lasa la racit. Se adauga apoi, putin cate putin, uleiul. Folositi un mixer, sau o lingura de lemn, pentru a incorpora uleiul.

Se sareaza si se pipereaza dupa gust (eu n-am mai adaugat sare, fiindca bulionul nostru a fost perfect).

La sfarsit se adauga ceapa fin tocata si se orneaza cu inele de ceapa verde sau cu marar tocat:



Se pot inviora cu putina zeama de lamaie.
Satioase si gustoase foc ☐



Laura Sava