

# Salata de icre



Salata de icre!!!

Dragii mei, mi-am propus ca de acum si pana la sfarsitul postului sa va arat cate o reteta care sa contina peste, pentru multele dezlegari cu care am fost binecuvantati la fiecare sfarsit de saptamana.

In sensul asta, v-am adus astazi o salata de icre cu gris, un pic mai altfel decat acestea **cu paine** ☐

## Ingrediente:

- 3 linguri gris
- 1 lingura plina cu icre sarate, din congelator sau borcan

- ulei
- zeama de lamaie
- apa minerala
- ceapa taiata marunt (optional)

!!! Daca aveti icre proaspete la indemana, trebuie sa stiti ca nu le puteti prepara asa crude, ci va trebui sa le puneti pe aburi, amestecand intruna, pana isi schimba culoarea in rosu (caramiziu). Bineinteles, in cazul asta se si sareaza, la cele congelate sau conservate nemaifiind nevoie de asa ceva ☐

## **Mod de preparare:**

Grisul se adauga in ploaie cand apa clocoteste si se amesteca bine, bine, pana se ingroasa. Se lasa la racit.

Se amesteca grisul fiert si racit cu icrele pregatite (curatate de pielite si sarate, in prealabil), avand mare grija sa nu faca cocoloase.

Se toarna cate putin ulei, ca la maioneza, amestecand mereu. Se adauga zeama de lamaie (dupa gust si in functie de cantitatea de icre) si apa minerala...dupa aceleasi criterii ☐

Apa minerala are rolul de a umfla si albi icrele, dandu-le un aspect apetisant (puteti adauga chiar si o jumatate de cescuta de cafea, daca compozitia este prea vascoasa).

**Salata de icre** e gata atunci cand observati ca icrele incep parca sa sclipeasca ☐ (nota autorului, adica a dragei noastre Alma, care mi-a dat cu mare drag cateva ponturi, la telefon ☐ )

Daca nu aveti probleme cu stomacul, adaugati ceapa tocata foarte marunt, pe care o amestecati cu putin ulei inainte de a o incorpora salatei (in modul asta nu va avea un gust amar) sau pregatiti un bol cu ceapa taiata marunt si sarata, separat, pentru ca cei care adora ceapa intr-o astfel de salata.

Pofta mare!!!



Laura  
Sava



Foarte, foarte gustoasa!!!