

Salata de icre



Salata de icre e una dintre cele mai bune salate din lume!!! Cel puțin în viziunea noastră, cei care am crescut cu această salată și am savurat-o la fiecare mare sau mică sărbătoare ☐

Acum am folosit icre din peștii prinși de fratele meu, pescar pasionat încă de mic ☐

Ingrediente:

- 2 linguri pline cu icre de crap (cca. 100-120 g)
- 1 lingură pesmet sau pâine mai veche (1 felie mare)
- 1 linguriță mustar
- 200 ml ulei (o canită)
- zeamă de la o lămâie
- sare după gust
- o ceapă mică, rasă fin

Mod de preparare:

Se curata icrele de pielite, se amesteca cu pesmet sau paine mai veche si inmuata putin in apa, cu cele 1-2 lingurite de mustar; se adauga apoi ulei pana cresc ca o maioneza, zeama de lamaie si sare dupa gust. La sfarsit se adauga ceapa rasa fin. Se poate adauga putin piper macinat, daca va place.

Eu am pus salata in boluri si am ornat-o cu cate o felie de rosie si cu boabe de struguri negri, pentru un look si-un gust mai exotic. Struguri pe care toata lumea i-a confundat cu masline negre

□

A iesit tare gustoasa!!!



Foooarte bune pe paine prajita la prajitor...sau cum va place voua!!!