איקרה

רכיבים

- פרוסות לחם (ללא הקרום)
- כוס ביצי דגים (איקרה)
- 1/2 1/2 כוסות שמן קנולה
- לימון סחוטים למיץ

הכנה

1. משרים את פרוסות הלחם במים או בחלב. .מתחילים לרסק היטב את ביצי הדגים במכתש ועלי, או עם כף עץ בקערה.
2. מתחילים לזלף שמן בכמויות קטנות, בדיוק כמו במיונז וממשיכים לערבב. בין לבין מטפטפים מיץ לימון.
3. לקראת סיום הזלפת השמן ממליחים, יוצקים את יתרת השמן וממשיכים כמובן לערבב.
4. סוחטים היטב את הלחם, מפוררים היטב ומוסיפים לביצי הדגים. ממשיכים לערבב, מתקנים תיבול ומטפטפים את יתרת מיץ הלימון.
5. מכסים בניילון נצמד ומקררים עד לשימוש.

15 דקות

10 servings 10