



Barcute cu icre de hering

- icre de hering - 100 g
- apa - 250 ml
- gris de grau - 100 g
- zeama de lamaie - 1 buc

Se pune apa la fiert si atunci cand da in clocot, se toarna grisul amestecandu-se continuu. Dupa cateva minute este gata. Se rastoarna pe o farfurie intinsa, udata cu apa rece. In acest fel se raceste mai repede.

Separat, intr-un bol, se pun ceapa, icrele si zeama de lamaie dupa care se mixeaza cateva minute. Icrele din comert sunt deja sarate asa ca nu punem sare decat la final daca mai este nevoie.

Se adauga grisul racit si cateva picaturi de apa pentru omogenizare.

Se continua mixarea punand ulei (cate putin si in fir subtire), pana ce il incorporam pe tot. Trebuie sa arate ca o pasta omogena.

Se asezoneaza dupa gust cu sare si piper.

Se poate servi cu masline, oua fierte, ardei sau ceapa verde.

Reprezinta un mic dejun copios.

Pofta buna!

Atentie! Daca uleiul nu este adaugat treptat, icrele se pot taia - iese uleiul la suprafata si are o consistenta de branza dulce. In acest caz, cel mai repede se dreg punand un gagbenus de ou si mixandu-se in continuare.

Bafta!