

Salată de ICRE cu CEAPĂ | Icre cu GRIȘ | ICRE SIMPLE | SALATĂ ICRE de CRAP



Salată de ICRE cu CEAPĂ | Icre cu GRIȘ | ICRE SIMPLE | SALATĂ ICRE de CRAP



Acest material oferă un ghid detaliat despre cum să pregătești salată de icre în diferite moduri, fiecare cu un gust și o textură particulară. Sunt prezentate șase variante de salată de icre, fiecare cu propria metodă de pregătire și ingrediente specifice.

- 50 g icre de crap
- 150 g ulei
- $\frac{1}{4}$ buc ceapă
- 3 linguri lămâie

1. Salată de Icre Dobrogene (Simple): Se folosesc 50 g de icre și 150 ml de ulei, plus zeamă de lămâie. Se amestecă icrele manual sau la mixer, adăugând uleiul treptat și zeama de lămâie pentru echilibru.



2. Salată de Icre Dobrogene cu Ceapă: Aceeași metodă ca prima, dar se adaugă și ceapă tocată mărunt la final.
3. Salată de Icre cu Pâine Înmuiață în Lapte: Se adaugă pâine albă fără coajă, înmuiață în lapte și bine stoarsă, la 200 g de salată de icre. Se amestecă bine pentru a evita formarea de cocoloașe.



4. Salată de Icre cu Pâine și Ceapă: Similar cu varianta anterioară, dar se adaugă și ceapă tocată mărunt.
5. Salată de Icre cu Griș: Se adaugă 50 g de griș fiert și răcit la 200 g de salată de icre. Se amestecă bine pentru a obține o textură omogenă.
6. Salată de Icre cu Griș și Ceapă: Se urmează aceeași metodă ca la varianta cu griș, dar se adaugă și ceapă tocată mărunt.

