

# TARAMA ENTRADA TURCA



## INGREDIENTES

- 70 G MIOLO DE PÃO
- 10 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 SAQUETA DE OVAS DE BACALHAU FUMADAS (150 G) OU OVAS DE SALMÃO
- 20 CL AZEITE DE GIRASOL

## CONFEÇÃO

1. Mergulhe o miolo de pão no leite durante alguns minutos e escorra.

---
2. Retire a pele das ovas e corte em pedaços.

---
3. Coloque o pão, o leite e os ovos na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 10 durante 2-3 min. Junte gradualmente o azeite de girassol. Desligue o aparelho após 2-3 min., o tarama deve ficar com a consistência de uma maionese.

---
4. Deixe repousar no frigorífico. Sirva frio com blinis.

---