

# Icre (de post)

## Icre (de post)

### Ingrediente :

1 pahar gris, 3 pahare suc de rosii, 1 pahar ulei, 2 cepe mijlocii

### Preparare :

Se pune sucul de rosii la fiert, la foc moderat. Cind clocoteste, se da focul la mic si se adauga grisul in ploaie, amestecandu-se continuu sa nu se faca cocoloase. Se continua pina cind grisul se umfla, amestecandu-se din cind in cind. Cind grisul este fiert, se ia oala de pe foc si se lasa sa se raceasca. Se adauga putin cite putin uleiul, amestecandu-se ca pentru maioneza. La final se incorporeaza ceapa tocata fin sau data pe razatoarea mica si scursa. Se condimenteaza dupa gust cu sare si piper.