

Η πιο απολαυστική συνταγή της Σαρακοστής, η αγαπημένη μας ταραμοσαλάτα. Χρόνια τώρα στην οικογένεια φτιάχνουμε αυτή τη συνταγή, παραδοσιακά, με πατάτα. Γρήγορα και απλά, νοστιμιά στη νηστεία! Απολαύστε την ταραμοσαλάτα με το φαγητό σας, με λαγόνα, ελιές και ότι τραβάει η όρεξή σας!

## Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό πατάτες βρασμένες και ξεφλουδισμένες

1/2 κρεμμύδι ξερό τριμμένο (ή ένα μικρό)

120-150 γρ. ταραμά κόκκινο

Χυμός από ένα λεμόνι

Ελαιόλαδο 200 ml ή όσο τραβήξει

# Ταραμοσαλάτα

## Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε τις πατάτες και τις τοποθετούμε στο μίξερ ή σε ένα μπολ. Δουλεύουμε με το σύρμα ή τις πατάμε με πιρούνι. Προσθέτουμε το τριμμένο κρεμμύδι, τον ταραμά και το λεμόνι. Τέλος προσθέτουμε το ελαιόλαδο "κορδόνι", δηλαδή σε λεπτή ροή και σιγά-σιγά για να ενσωματωθεί. Δουλεύουμε μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή. Δοκιμάζουμε και αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο λάδι ή λεμόνι ακόμα. Καλή όρεξη!

# Ταραμοσαλάτα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε τις πατάτες και τις ξεφλουδίζουμε
- 2 Αναμιγνύουμε τις πατάτες με το κρεμμύδι
- 3 Προσθέτουμε τον ταραμά και το λεμόνι
- 4 Προσθέτουμε και το ελαιόλαδο "κορδόνι"
- 5 Δουλεύουμε μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή
- 6 Δοκιμάζουμε και αν χρειάζεται προσθέτουμε λάδι ή λεμόνι