

www.SztukaKulinarna.pl

Tatar z łososia II

ilość porcji **5** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	łosoś	
30	dkg	ogórka kiszzonego	
5	szt	jajko	
		cebula,przyprawy	sól,pieprz,maggi,olej).

Przepis Płat łososia starannie myjemy pod zimną wodą i odstawiamy na deseczce, aby obciekł z wody. Następnie obieramy ogórki ze skórki i kroimy w drobną kostkę, to samo robimy z cebulą (obieramy i kroimy w drobną kosteczkę). Zabieramy się za łososia, gdy nam już obciekł z wody, kładziemy go skórą do deski, bierzemy ostry nóż i powoli zeskrobujemy z niego mięso. Kawałek po kawałku posuwamy się do coraz dalej, tak aby skóra nam została nienaruszona. Gdy już uporamy się z łososiem, mając na desce samo mięso siekamy lub przecieramy go jeszcze raz, tak aby łosoś był dokładnie roztarty. Dzielimy na talerzyku na odpowiednie porcje, dodając do niego posiekane ogórki, posiekaną cebulę, a do środka dodajemy żółtko z jajka. Na stole powinien znajdować się jeszcze chleb, masło i ww. przyprawy. Dodatkowe informacje: jest to poniekąd przepis na tradycyjnego tatar. Połudwie zastępujemy mięsem z łososia. Składniki

50 dag płata łososia, 30dag ogórka kiszzonego, 5 jajek (do każdej porcji po jednym żółtku), cebula, przyprawy (sól, pieprz, maggi, olej).