

www.SztukaKulinarna.pl

Tatar z łososia III

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	łosoś	
15	dkg	łosoś wędzony	
2	szt	cebula	
		sok. z połowy cytryny	
2	łyżki	oliwa (olej)	
2	łyżki	Kapary	
1	łyżki	szczypiorek	
1	łyżki	siekanej natki	
		biały pieprz,sól.	

Przepis Oba kawałki ryby obrać ze skóry i ostrym nożem pokroić na skośne plastry grubości 3 - 4 mm, a potem na paski szerokości 0.5 cm. Połączyć obie ryby i dość grubo posiekać tasakiem lub szerokim nożem. Drobno pokroić cebulkę, kapary opłukać i osączyć. Posiekanego łososia doprawić do smaku sokiem z cytryny, pieprzem i ewentualnie solą. Wymieszać z oliwą, kaparami, cebulką i natką. Podawać na kromkach razowca lub na grzankach z pełnoziarnistego pieczywa tostowego. Przybrać cytryną, kaparami i listkami natki. Składniki

40 dkg świeżego łososia w kawałku,15 dkg wędzonego łososia w kawałku,2 małe cebulki (najlepiej szalotki),,2 łyżki oliwy,2 łyżki kaparów,łyżka posiekanego szczypiorku,łyżka posiekanej natki pietruszki,biały pieprz,sól.