

# Cykorcia z tatarem z łososia



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **966** Ocena: **18622**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 cykorie
- 100 g wędzonego łososia
- cebula
- 20 g świeżego imbiru
- szczypta chilli
- sok z cytryny
- łyżka posiekanego koperku
- oliwa z oliwek
- sól ,pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Ze środka cykorii wykrojęm gorzki głąb . Listki umyłem a potem osuszyłem.  
Cebulę po obraniu drobno posiekałem. Łososia rozdrobniłem , wymieszałem z cebula oraz z niewielką ilością oliwy.  
Tatar z łososia doprawiłem imbirem , sokiem z cytryny , solą i pieprzem . Nałożyłem na listki cykorii , posypałem koperkiem.

## Twoje notatki do przepisu: