

Tatar z łososia



Autor: **Mechanik79**
Przepisów: 127 Ocena: 5787

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 40 dag filetu z łososia
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżeczka musztardy Dijon
- łyżka siekanego koperku
- sól, pieprz
- 2-3 łyżki wody
- 1 duży ogórek zielony

Sposób przygotowania:

- 1 Filet z łososia rozdrobniłem trochę nożem a następnie zmieliłem używając robota. Do zmielonego mięsa dodaję majonez, musztardę i wodę, mieszam i doprawiam solą i pieprzem. Dużego ogórka przecinam na pół i obieraczką do warzyw ścinam go cienkie paski (bez części pestkowej). Paski ogórka zwijam w rożki i faszeruję je tatarem.

Galeria zdjęć z etapami przygotowania do zobaczenia na :
<http://mechanikwkuchni.blogspot.com/2014/11/tatar-z-ososia.html>

Twoje notatki do przepisu: