

# Tatar z łososia i awokado z limonkową galaretką



Autor: **Europa112**  
Przepisów: **47** Ocena: **877**

> 6 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- 300g wędzonego łososia
- 2 limonka
- sól i pieprz
- pęczek koperku
- 2 dojrzałe awokado
- galaretka z limonki:
- 1 limonka
- 200ml soku jabłkowego
- 1 chili
- 2 łyżeczki cukru
- 4 listki żelatyny

## Sposób przygotowania:

- 1 Chili kroimy bez pestek w drobną kosteczkę. Scieramy skórkę z limonki, dodajemy sok z jabłka, cukier i sok z limonki. Wszystko gotujemy. Po lekkim ostudzeniu dodajemy żelatynę uprzednio namoczoną w zimnej wodzie. Wszystko wylewamy do płaskiego naczynia wyłożonego folią spożywczą (jak na fotce) i odstawiamy na noc do zastygnięcia.



- 2 Łososia kroimy w 3 mm kostkę. Awokado przekrawamy na połowę, wyjmujemy pestkę, obieramy ze skórki i kroimy 2 plasterki z

każdej połówki awokado. Plasterki układamy na talerzu i natychmiast skrapiamy sokiem z limonki.

Pozostałą część awokado kroimy w kostkę 3 mm.

Awokado delikatnie mieszamy z łososiem uprzednio mocno skropiwszy sokiem z cytrusa.

Solimy, pieprzymy oraz dodajemy połowę posiekanego koperku.

Układamy na plasterkach awokado.

③ Galaretkę kroimy w kostkę i posypujemy nią całą potrawę. Całość dekorujemy koperkiem.

④ Ps1. Limonkę można zastąpić cytryną.

Ps2. Przepis pochodzi z programu kulinarnego " Kochen mit Martina und Moritz"

Twoje notatki do przepisu: