

# Tatar z łososia wędzonego na zimno



Autor: **andalmatiner**  
Przepisów: **114** Ocena: **791**



5-6 os.



30 min



łatwe



drogie



## Składniki:

- 500 g łososia wędzonego na zimno
- oliwki kalamata drobno posiekane (użyłam około 3/4 słoiczka 360 g)
- 1 łyżka kapparów marynowanych w soli (uprzednio opłukanych i drobno posiekanych)
- 1/4 małej cebuli czerwonej (drobno posiekana)
- do smaku: sok z cytryny oraz pieprz czarny świeżo mielony
- do podania: rukola, czarny sezam, owoce kapparów w zalewie octowej oraz plasterki cytryny

## Sposób przygotowania:

1. Łososia drobno posiekaj.
2. Dodaj pozostałe składniki.
3. Dopraw pieprzem czarnym świeżo mielonym i sokiem z cytryny.
4. Całość dobrze wymieszaj.
5. Odstaw do lodówki na około 60 minut lub dłużej.
6. Podawaj na liściach rukoli. Udekoruj owocem kapparów, czarnym sezamem i plasterkiem cytryny.
7. Smacznego :-)

## Twoje notatki do przepisu: