

Tatar z wędzonego łososia



Autor: **Futka**

Przepisów: **1003** Ocena: **27806**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 150 g wędzonego łososia
- kilka suszonych pomidorów
- 1 mała cebula czerwona
- 100 g miękkiego sera koziego np. Petits Chevres
- 2 łyżeczki czarnego kawioru z gromadnika
- mały pęczek koperku
- oliwa z oliwek
- sok z cytryny
- szczypta sumaku
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulkę i suszone pomidory (z zalewy) drobno kroimy. Wędzonego łososia siekamy na mniejsze kawałki, dodajemy odrobinę oliwy z oliwek, posiekany drobno koperek, a następnie doprawiamy do smaku sokiem z cytryny, solą, pieprzem oraz sumakiem i dokładnie mieszamy. Składniki układamy warstwami, kończąc kompozycję na kozim serze pokrytym drobnym kawiolem.



- 2 Tataro podajemy z plasterkami cytryny oraz świeżym pieczywem.



Twoje notatki do przepisu: