

Tatar z łososia siekany



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **746** Ocena: **15411**

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- łosoś surowy lub wędzony 125-150 g osoba
- korniszony- małe garść
- ogórki kiszzone 1 szt
- cebula czerwona mała lub pół
- papryka konserwowa kilka kawałków
- cytryna pół
- Pieprz
- Oliwa z oliwek
- Sos sojowy

Sposób przygotowania:

- 1 Do tataru użyłam świeżego łososia, można użyć wędzonego na zimno- ale wtedy trzeba pominąć korniszony.

Łososia pokroiłam najpierw w plastry, potem w paski a potem w drobną kostkę.

Drobno pokroiłam korniszony, ogórka kiszzonego, cebulę i paprykę.

Jeszcze cytryna w ósemki i prawie gotowe.

- 2 Mięso łososia wymieszałam z odrobiną wody, ułożyłam w miseczce i przewróciłam na talerz. Zrobiłam zagłębienie i w nie wlałam oliwę i sos sojowy.

Ułożyłam pokrojone warzywa, cytrynę.

Do tego grzanki usmażone na oliwie i potarte czosnkiem.

W razie potrzeby należy uzupełniać do mieszanki oliwę i sos sojowy.

Można robić kanapeczki lub zagryzać grzankami.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: