

Tatar ze śledzi



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13251**

 1-2 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- śledzie matjasy, 1 tacka
- cebula, 1
- grzyby marynowane, kilka sztuk
- papryka marynowana, 2 strąki
- szczypiorek, peczek
- jajka na twardo, 2
- pieprz, cukier, do smaku
- sok z cytryny, łyżka
- majonez, łyżka
- oliwa, łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 śledzie drobniutko posiekać, dodać pokrojone w kostkę grzyby marynowane
- 2 paprykę, jajko i cebule również pokroić i dodać do śledzi, do tego wrzucić posiekany szczypiorek, dodać majonez, oliwę, pieprz i szczyptę cukru
- 3 wszystko dokładnie wymieszać, odstawić na godzinę i podawać tatar przybranego marynowaną papryką, cebulką i jajkiem, jeśli ktoś lubi można dodać korniszony
- 4 taki tatar dobrze smakuje z ciemnym chlebem

Twoje notatki do przepisu: