



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Śledź po tatarsku

Konsystencja jak na tatara

Składniki:

- masło, 1 dag
- szczypiorek, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- śledź, 60 dag
- cebula, 3 szt.
- olej, 3 łyżk.
- przecier pomidorowy, 1 łyżk.
- musztarda, 1 łyżecz.
- papryka ostra, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Śledzie wymoczyć, skrajać filety i pokrajać w drobną kostkę. Tak samo rozdrobnić cebulę. Połączyć, dodać koncentrat pomidorowy, musztardę i resztę przypraw. Olej dodawać stopniowo, stale mieszając, aby utworzyła się konsystencja przypominająca „tatara”. Posypać posiekanym jajem, ugotowanym na twardo i drobniutko pokrajaną natką pietruszki.

