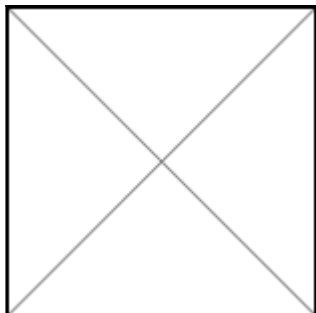




Tekst i zdjęcie: **niesia** - Kuchcik (195)

Tatar z wędzonego łososia

....

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- łosoś wędzony, 40 dag
- korniszon, 4 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- oliwa, 2 łyżk.
- cytryna, 1 szt.
- koperek, 1 szt.
- sałata, 0 oz
- oliwka czarna, 10 szt.

Sposób przygotowania:

1. Paprykę, korniszony i oliwki pokroić w kostkę. Plastry łososia posiekać. Posmarować oliwą wewnątrz filiżanek i włożyć do nich łososia. Ugnieść lekko i wstawić do lodówki. 2. Porcje ryby wybijać dłonią na półmisek. Wokół kopczyków ułożyć posiekane ogórki, paprykę i oliwki. Całość skropić oliwą oraz sokiem z cytryny. 3. Porcje tataru udekorować plasterkami cytryny, liśćmi sałaty i koperkiem.

