

## Tatar z łososia



### PANIMISIOWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| <b>łosoś</b>              | 200 g        |
| <b>jajko</b>              | 2            |
| <b>cebula</b>             | 1            |
| <b>ogórki konserwowe</b>  | 4            |
| <b>sos worcestershire</b> | kilka kropli |
| <b>sos sojowy</b>         | 1 łyżka      |
| <b>oliwa</b>              | 1 łyżka      |
| <b>musztarda dijon</b>    | 1/2 łyżeczki |
| <b>sól</b>                |              |
| <b>pieprz</b>             |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososa drobno siekamy, doprawiamy przyprawami i dokładnie mieszamy. Wstawiamy do lodówki na godzinę, żeby smaki się „przegryzły” (koniecznie pod folią, aby nie wysechł). Z posiekanego łososa formujemy dwie kulki, układamy każdą na talerzu i robimy zagłębienie, w którym układamy delikatnie żółtko jaja. Wokół tatara układamy pokrojone w kostkę ogóreczki i cebulę.