

Tatar z łososia z awokado i limonką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

filet z łososia	140 gramów
awokado	1 sztuka
cebula dymka	2 sztuki
limonka	1 sztuka
pieprz czarny mielony	3 szczypty
olej rzepakowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z łososia siekamy na bardzo drobno. Awokado kroimy w drobną kostkę, przekładamy do miseczki, skrapiamy sokiem z limonki i dodajemy olej rzepakowy. Dymkę kroimy w plasterki. Na talerz kładziemy krążek deserowy. Do środka wkładamy awokado i delikatnie je upychamy. Następnie kładziemy łososia i jego również delikatnie upychamy. Wyjmujemy krążek. Na wierzch kładziemy dymkę, a obok ćwiartkę limonki.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)