

Tatar ze śledzia z marynowanymi warzywami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filety śledziowe	300 g
sałatka z marynowanych warzyw	150 g
cebulka złota Smak	4 szt
szczypiorek posiekany	4 duże łyż.
sok z cytryny	z połowy owocu
keczup	2 duże łyż.
oliwa	2 duże łyż.
jajka przepiórcze	4 szt
pieczywo razowe	4 kromki
pomidorki koktajlowe	4 sztuki
masło	1-2 duże łyż.
ogórki konserwowe	2 szt

Do smaku:

pieprz ziółowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety śledziowe, odsączoną [sałatkę pieczarkową](#), ogórki pokroić w kostkę, dodać cebulki, a następnie połączyć z sokiem z cytryny, oliwą z oliwek, posiekanym szczypiorkiem i keczupem. Całość doprawić do smaku pieprzem ziółowym.

Gotowy tatar ze śledzia udekorować gotowanym jajkiem i szczypiorkiem. Podawać ze zrumienionym w tosterze pieczywem razowym i sosem miodowo-musztardowym.

