

Wielkanoc: Tatar z łososia norweskiego z kaparami, jajkami przepiórczymi i czarnym kawiolem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś filet	200 g
łosoś wędzony	200 g
szalotka	4 szt.
kapary całe Smak	10 g
sok z cytryny	1/2 cytryny
oliwa z oliwek	4 łyżki
sól	
pieprz czarny mielony	
przepiórcze jaja	6 szt.
kawior	12 łyżeczek
rukola	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z łososia posiekać w drobną kostkę, dodać posiekaną szalotkę, kapary, sok z cytryny i oliwę z oliwek. Całość dokładnie wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem, a następnie odstawić do lodówki na ok. 30 minut.

Tak przygotowany tatar podawać z rukolą, białą bagietką i przekrojonymi na pół jajkami przepiórczymi z kawiolem.