

## Wielkanoc: Tatar ze śledzia z marynowanymi warzywami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>filet śledziowy</b>	300 g
<b>sałatka pieczarkowa</b>	180 g
<b>cytryna</b>	1 szt
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>cebula dymka ze szczypiorkiem</b>	1 szt
<b>ketchup</b>	1 łyżka
<b>pieprz ziołowy XXL</b>	
<b>pieczywo razowe</b>	kilka kromek
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>sos miodowo- musztardowy</b>	4 łyżki
<b>ogórki konserwowe</b>	2 szt
<b>jajko ugotowane na twardo</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety śledziowe, odsączoną sałatkę pieczarkową i ogórki pokroić w kostkę, a następnie połączyć z sokiem z cytryny, oliwą z oliwek, posiekaną dymką i keczupem. Całość doprawić do smaku pieprzem ziołowym.

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