

Wykwintna przystawka - tatar z łososia



IZABELA / THEGROOBA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś wędzony plastry	200 gram
żółtka przepiórcze	4 sztuki
sos sojowy	
sól	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
cytryna	
limonka	
małe kaparki	
kopere	
filet z łososia	400 gram
cebula czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Po pierwsze - ryba musi być świeżutka, z pewnego źródła. Filet należy opłukać, osuszyć, pokroić bardzo ostrym nożem na drobniutką kosteczkę (nie mielić!), wszelkie tłuste kawałki, brązowe mięso i ewentualne ości usunąć. Łososia wędzonego również drobno pokroić. Włożyć do miski, wymieszać. Doprawić do smaku szczyptą soli, sosem sojowym, sokiem wyciśniętym z cytryny i pieprzem. Dodać łyżkę kaparków. Tatar wyłożyć na talerze (podane składniki wystarczają na 4 osoby), na środek każdego kłaść delikatnie łyżeczką żółtka przepiórcze. Tatar udekorować koperkiem, plasterkiem cytryny (lub limonki), ogóreczkiem konserwowym - dowolnie. Podawać od razu z dodatkami: drobno posiekaną cebulką, kaparkami, ogórkiem konserwowym. Można przyprawić sosem sojowym, wcisnąć cytrynkę, posypać pieprzem czy koperkiem. Przystawka idealna na przyjęcie, imprezę czy rodzinne Święta. Tatar nie trzeba mocno solić. Wędzony łosoś jest słony, tak samo sos sojowy i kapary.

