

Pumpernikiel z tatarem z matijasa



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	2 szt
filet z matijasa	4 szt
ogórki konserwowe	4 szt
mała cebulka	1 szt
Szczypiorek cienki	1 pęczek
sól, pieprz	do smaku
sok z cytryny	do smaku
okrągłe kromeczki pumpernika	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować na twardo jajka. Odląć, ostudzić, przelać zimną wodą i obrać ze skorupki. Filety z matijasa i ogórki pokroić w kostkę. Obrać cebulę i bardzo drobno posiekać. Umyć szczypiorek, osuszyć i drobno posiekać. Kawałki matijasa, ogórków i cebuli wymieszać z ziołami i przyprawić solą i pieprzem. Wystudzona jajka drobno posiekać. Dodać do tatara i przyprawić sokiem z cytryny solą i pieprzem. Kromki chleba cienko posmarować masłem. Tatar podzielić na porcje i podawać z kromkami pumpernika.