Wędzonka ,, na tatara ,, :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wędzonka	20 dag
oliwa	4 łyżki
papryka mielona	1/4 szt.
żółtko jajek	2 szt.
ogórki konserwowe	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wędzonkę zmielić . Wymieszać z oliwą .Doprawić pieprzem .Uformować dwie porcje .Na każdej ułożyć żółtko. Podawać z drobno usiekaną cebulka i korniszonami usiekanymi w drobną kosteczkę , pokrojoną bardzo drobno czerwoną papryką .
Można też podawać dodatkowo kapary, anchois , marynowane pieczarki .