

Przepis dnia IV, odc. 36: Tatar ze śledzia z jajkami przepiórczymi



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledzie	300 g
jajka przepiórcze	6 szt.
Papryka słodka mielona Prymat	
szczypiorek	1 pęczek
Papryka ostra mielona Prymat	
papryka marynowana	kilka kawałków
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
keczup	2 łyżki
pieczarki marynowane	6 szt.
miód	1 łyżka
Imbir mielony Prymat	
ogórek konserwowy	1 szt.
Musztarda stołowa Prymat	1 łyżka
krem chrzanowy Smak	1 łyżka
pumpernikiel	2 kawałki
kapary całe Smak	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drobnio siekamy filety śledzia w niedużą kostkę. Następnie wrzucamy śledzia do miski, dodajemy 1 łyżkę musztardy, 2 łyżki keczupu i 1 łyżkę miodu.
- KROK 2 Dopraviamy papryką ostrą i papryką słodką, imbirem, solą morską i całość dokładnie mieszamy.
- KROK 3 Następnie szykujemy dodatki do tatara. Kroimy drobniutko paprykę marynowaną, ogórka konserwowego, pieczarki marynowane i kapary. Szczypiorek drobno siekamy i dorzucamy część do tatara, a drugą część zostawiamy do dekoracji.
- KROK 4 Talerz smarujemy kremem chrzanowym.
- KROK 5 Układamy tatar ze śledzia z jajkami przepiórczymi na pumperniku, a obok dodatki do tatara.
- KROK 6 Smacznego!