

Tatar ze śledzia



MAGDUŚ83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matiasy	1/2 kg
ogórek kiszony	15 dag
grzybki marynowane	15 dag
cebula	2 szt
olej	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Matiasy zalewamy czystą wodą aby pozbyć się soli, ja zazwyczaj kupuję takie w wiaderku które nie sa mocno słone, dlatego raz wystarczy nie trzeba wymieniać wody. Kiedy będą już odpowiednie wyciągamy je i osuszamy.
- KROK 2 Cebulę obieramy z łupin, kiszone ogórki obieramy ze skórki. razem z grzybami i rybami kroimy w równej wielkości kosteczkę.
- KROK 3 Pokrojone składniki przekładamy do miski i mieszamy razem z olejem i pieprzem do smaku. Porcjujemy na talerzykach.