

Świąteczny tatar ze śledzia



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

filety śledziowe	4 sztuki
ogórek kiszony	1 sztuka
cebula	1 sztuka
pietruszką zieloną	2 gałązki
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	do smaku
majeranek	1 łyżeczka
Musztarda francuska Prymat	1 łyżeczka
szczypiorek	
borowiki marynowane	6 sztuk
koperek świeży	1 gałązka
olej	1 łyżka
miód	1 łyżeczka

Do dekoracji

cebula czerwona
koperek
oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety śledziowe pokrój w drobne kawałki o kształcie rombów. Dzięki temu tatar będzie ładnie wyglądał na talerzu. Do miski dodaj pokrojony drobno ogórek kiszony, cebulę pokrojoną w kostkę, miód i kawałki śledzia - całość dopraw świeżo zmielonym pieprzem kolorowym.

Dodaj drobno posiekaną zieloną pietruszkę, majeranek, świeży szczypiorek i musztardę francuską, a także pokrojone w kawałki borowiki, koperek oraz olej.

Całość dobrze wymieszaj i wyłóż na talerz (okrągłym naczyniem uformuj kształt dania).

Na samym końcu udekoruj tatara kapeluszami marynowanych borowików, czerwoną cebulą i świeżym koperkiem. Całość polej oliwą z oliwek.