Tatar ze śledzia z awokado i ogórkiem kiszonym

ANIA321

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wszystkie składniki:	
filety z matiasa marynowane w oleju	250 gramów
ogórek kiszony	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
awokado	1 sztuka
jabłko	1 sztuka
biały ocet winny	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
musztarda	1 łyżeczka
chleb tostowy	4 plastry
szczypiorek	0.5 pęczek
Pieprz czarny Prymat w młynku	2 szczypty
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie moczyć przez 15 minut w zimnej wodzie. Następnie osuszyć ręcznikiem papierowym i pokroić w drobną kostkę.
Jabłko, awokado, cebulę i ogórka również pokroić w drobną kostkę. Dodać do śledzi.
Dodać oliwę, ocet winny i musztardę, wymieszać. Doprawić do smaku świeżo zmielonym pieprzem.
Małe filiżanki lub miseczki posmarować olejem. Nałożyć tatar, ubić mocno. Z kromek chleba tostowego wyciąć kółka o średnicy takiej samej, jak filiżanki, do których nakładamy tatar.
Ostrożnie wyłożyć tatar na krążki chlebowe. Wierzch udekorować posiekanym szczypiorkiem.
Smacznego :)