

Tatar z łososia z kamparami



ŁUKASZ35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kapary 10g

białe wino 15ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia zemleć, dodać drobno pisiekaną cebulę, wino, sos sojowo-grzybowy doprawić solą i pierzem świeżo zmielonym. Następnie wymieszać dokładnie, uformować kulki, udekorować ząbkami cytryny, pomidorem, kaparami oraz świeżym koperkiem. Podawać z grzankami lub białym pieczywem.