

Losoś z sosem tatarskim



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś filet 500 gram

jajko 1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety pokroic na mniejsze kawałki. Jajko rozbełtać, przyprawić solą i pieprzem. Panierować rybę w jajku i smażyć na złoty kolor na patelni.

Polać sosem tatarskim każdy kawałek ryby, gotowym lub zrobić świeży sos.

Sos tatarski:

3 łyżki majonezu, mały jogurt naturalny, ogórki konserwowe pokroić w kostkę, dodać koper i 2 ząbki czosnku. Wymieszać razem, odstawić do lodówki żeby się przegryzło.