Mój tatar śledziowy

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

5 porcji

Składniki:

- filety śledziowe matiasy - 5 szt.
- cebula - 1 szt.
- ogórki kiszone - 2 szt.
- grzybki marynowane - 7 szt.
- cebulka zielona - 1/2 pęk
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- musztarda ostra - 1 łyżeczka
- miód płynny - 1 łyżeczka
- pieprz czarny mielony - do smaku
- olej - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety śledziowe wymoczyć w wodzie (czas moczenia zależy od tego jak słone są śledzie),moje śledzie moczyłam tylko 30 minut.
Po wymoczeniu filety śledziowe kroimy na kawałki po skosie, wkładamy do miski, dodajemy obraną, pokrojoną w kostkę cebulę, pokrojony w kostkę ogórek kiszony, posiekaną cebulkę zieloną i natkę pietruszki oraz pokrojone grzybki marynowane dodać musztardę, miód oraz olej, przyprawić świeżo mielonym pieprzem, całość dokładnie wymieszać.
Wyłożyć na talerz, udekorować marynowanymi grzybkami.
Grzybki miałam swojej roboty.

Rada;
Tatar można podać ułożony na wyciętych krążkach ciemnego pieczywa.