




Tatar z łososia i awokado

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

 10 min

 6 porcji

Składniki:

łosoś wędzony - 150 g
awokado dojrzałe - 1 szt.
oliwa - 1 łyżka
kapary - 1 łyżka

sok z cytryny - 1 łyżka
koperki - - do smaku
zielony pieprz marynowany - - do smaku
seler naciowy łodyga z nacią - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystko pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny i oliwą. Zmieszać. Umieścić na talerzu ring (czyli obręcz kulinarną) i ułożyć nadzienie tataru na środku, delikatnie unieść ring do góry tak, aby został tatar w kształcie walca. Podawać z koperkiem, selerem (jego nacią) i odrobiną cytryny, ułożonymi delikatnie na wierzchu.