

Tatar ze śledzia

Przepis dodany przez użytkownika gocha73

Warto spróbować - pyszny tatar

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filety śledziowe - 6 szt.
- ogórki konserwowe - 2 szt.
- pieczarki w occie - 10 szt.
- szczypiorek - 2 łyżka(i)
- jajka - 5 szt.
- pomidory - 2 szt.
- sok z cytryny - 4 łyżka(i)
- oliwa, sól, pieprz - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** filety moczyć 2-3 godziny w wodzie, następnie osączyć i pokroić w kostkę. Pieczarki, ogórki i cebule również pokroić w kostkę. Połączyć ze śledziami i wymieszać. Doprawić solą oraz pieprzem. Podawać w salaterce, przybrać jajkami i pomidorkami.

