

Tatar ze śledzia z piklami



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: do 30 min

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- śledź - 0,30 kg
- papryka - 0,20 kg
- cytryna - 1 szt.
- ketchup - 4-6 łyżeczek
- oliwa - 2 łyżki
- cebula - 1 pęczek
- szczypiorek - 1 pęczek
- chleb
- anchois - 5 szt.
- pieprz
- tabasco
- korniszony
- prawdziwki
- pieczarki

Opis przygotowania:

Wszystkie składniki tatara kroimy w drobną kosteczkę, dodajemy oliwę z oliwek, skraplamy sokiem z cytryny i doprawiamy do smaku. Tatar podajemy na pieczywie razowym z gotowanym jajkiem i szczypiorkiem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!