

Luxusní tatarák z lososa po francouzsku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

515 kalorií , 0 g cukrů , 38 g tuků , 62 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/luxusni-tatarak-z-lososa-po-francouzsku>

Příprava

Kousek lososa (bez kůže) naškrábeme co nejjemněji a dáme do mísy. Postupně přidáme ostatní ingredience - cibuli nakrájenou velmi na jemno, hořčice po částech a ochutnáváme, abychom je dali přiměřeně a zachovali tak dominantní chuť chuť lososa. Přiměřeně opepříme a osolíme a zakápneme citronovou šťávou. Dobře promícháváme, až získáme hladkou konzistenci. Podáváme na opečené bagetce.



Tip k receptu

Můžeme také přidat trochu zelené natě jarní cibulky nakrájené rovněž nadrobno.

Ingredience

- ✓ 250 g lososa
- ✓ 1 lžička polotučné hořčice
- ✓ 1 lžička Dijonské hořčice
- ✓ 0,5 malé cibule
- ✓ 0,5 malé červené cibule
- ✓ 1,5 špetky soli
- ✓ špetka pepře bílého
- ✓ 1 lžička citronové šťávy

Kategorie

Celoročně, Ryby a dary moře, Labužník, Návštěva, Rodina, Párty občerstvení, Pomazánka

