

# Tatarák z lososa



Obtížnost: 

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

**1120** kalorií , **0 g** cukrů , **81 g** tuků , **125 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tatarak-z-lososa>

## Příprava

Čerstvou rybu omyjeme, řádně nasolíme - solí opravdu nešetříme. Opepříme, zakapeme citrónovou šťávou a olejem. Zabalíme do alobalu nebo necháme přikrytý v nádobě a dáme dochladu, ideálně na 2 dny. V průběhu můžeme ještě dosolovat. Losos se téměř rozloží, není tedy třeba předem ho nijak škrábat. Jednotlivé porce pak naškrábeme každému zvlášť nebo podáváme takto v celku.

## Ingredience



- ✓ 1/2 kg lososa
- ✓ 4 lžíce soli
- ✓ 1 lžíce mletého pepře
- ✓ 150 ml citrónové šťávy
- ✓ svazek kopru
- ✓ 1 lžíce olivového oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Předkrm