

Tatar z pomidorów ogórka oraz łososia ?

Zawsze tatar kojarzył mi się z wołowiną. Lecz niedawno odkryłem Tatar z pomidorów, ogórka oraz łososia. Powiem Wam, że z uśmiechem podszedłem do tematu, ale jak zrobiłem i spróbowałem to zmieniłem zdanie! Będę często do niego wracał.



Przepis jest banalnie prosty

Tatar z pomidorów ogórka oraz łososia

Na tatar potrzebujemy:

- dwa ogórki korniszony, z zalewy octowej – 60 groszy
- 4 suszone pomidory w zalewie olejowej, olej również będzie nam potrzebny – 2,00zł

- kawałek pora – 50 groszy
- cały pomidor, ja wybrałem żółty – 2,00zł
- łosoś kanapkowy – 3.99zł
- tymianek, pieprz, czarny sezam **Produktów wystarczy na 5-6 porcji. Koszt ok. 10 zł – Oczywiście podsumowanie gdy posiadamy te produkty w domu.**



Całość kroimy, siekamy w drobną kosteczkę i dodajemy tymianek oraz grubo mielony czarny pieprz. Całość mieszamy i dolewamy oleju ze słoika w którym znajdowały się suszone pomidory. Wlewamy ok 1 łyżki stołowej.



Całość formujemy i posypujemy czarnym sezamem. Mój pierścień do formowania ma ok 4cm średnicy i 5 cm wysokości. Idealnie pasuje jako przystawka do wódki. Naprawdę warto. Spróbujcie.

