

Lososový tartar

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Losos 200 g
- Červená nebo bílá čekanka nebo rukola 2 ks
- Šalotka 2 ks
- Limetka 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Kopr 1 hrst
- Zrnochléb 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lososa, čekanku a šalotku nasekáme najemno, pokapeme olivovým olejem a dochutíme limetkovou šťávou, koprem, solí a pepřem. V topinkovači opečeme do zlatova plátky Zrnochleba, na který pak nanese hotový lososový tartar. Nakonec ozdobíme kouskem limetky a koprem.