

S lososovým tartarem a citronovým máslem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 200 g
- Citron 1 ks
- Sůl a čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Čerstvý losos 350 g
- Menší cibule 1 ks
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Olivový olej 2 lžička
- Krajíce tmavého chleba 5 ks
- Plátky okurky nebo citronu 5 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Máslo utřete se šťávou a dobře omytou nastrouhanou citronovou kůrou do jemného krému. Osolte je, opepřete a dejte na chvíli do ledničky. Lososa nakrájejte na velmi malé kousky a promíchejte ho s citronovou šťávou, půlkou jemně nakrájené cibule, hořčicí, olejem, solí a pepřem. Každý krajíc chleba překrojte na 4 kusy a namažte je máslem, přidejte vrstvu tataráčku a nakonec ozdobte jemnými proužky ze zbylé cibule a plátkem nakládané okurky nebo citronu.