

Třeboňský tataráček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- kapří filet 350 g
- cibule 1 ks
- žloutek 1 ks
- mletá sladká paprika 1.2 lžička
- mletý kmín 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- tabasco 1 kapka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kapří maso bez kůže a kostiček jemně naškrábáme nožem nebo umeleme na masovém strojku.

Smícháme s drobně nasekanou cibulí, ochutíme kořením a dalšími přísadami ze seznamu ingrediencí a spojíme čerstvým žloutkem.

Do zamíchaného kapřího tataráčku přikápneme pár kapek citrónové šťávy a přidáme nasekanou zelenou petrželku. Tataráčku prospěje krátké proležení v chladu.

Podáváme na chlebových počesnekovaných topinkách.

Poznámka:

Můj tip:

V hmoždíři utřeme trochu nasekané petrželky se špetkou soli, lžící olivového oleje a lžičkou čerstvě vymačkané citrónové šťávy. Touto směsí si tataráček na talíři pokapeme.