

Zeleninový tatarák

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 2 lžíce
- celer 2 lžíce
- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- sýr eidam strouhaný 4 lžíce
- ořechy vlašské mleté 4 lžíce
- trocha olej slunečnicový 1 ks
- trocha kečup 1 ks
- trocha omáčka sojová 1 ks
- paprika červená mletá 1 špetka
- sůl 1 špetka
- trocha worcesterová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev a celer očistíme, oloupeme a nastouháme najemno. Menší cibuli pokrájíme na drobné kostičky, česnek utřeme nebo prolisujeme.

Zeleninu, nastrouhaný sýr a ořechy promícháme s ostatními ingrediencemi a dochutíme. Tatarák mažeme na topinky osmažené na oleji nebo na toasty.