

Tatarák z lososa s topinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- žloutek 1 ks
- losos 300 g
- olej 1 hrnek
- cibule 1 ks
- chléb 5 plátek
- **podle chuti**
- česnek 1 ks
- drcený kmín 0.25 lžička
- plnotučná hořčice 1 lžička
- worcesterská omáčka 2 lžíce
- sůl 1 lžička
- sójová omáčka 2 lžíce
- mletý černý pepř 0.25 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Švédsko

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli očistíme, omyjeme, nakrájíme hodně najemno a vsypeme do umělohmotné mísy.

Syrového lososa zbavíme kůže a očistíme od případných šupin. Ostrým zubatým nožem nastrouháme lososa na umělohmotném prkýnku tak, abychom maso oddělili od bílých vlásenčkových blanek a

přidáme spolu s ostatními přísadami do mísy k nakrájené cibuli. Vše řádně propracujeme vidličkou a ještě případně dochutíme solí, pepřem, sójovou omáčkou nebo worcesterskou omáčku, jak má kdo rád.

Chleba si nakrájíme na čtvrtky. Na pánvi v rozeřtém oleji chléb osmažíme dozlatova a pokládáme na ubrousky na talíř. Když se olej vsákne do ubrousků, topinky osolíme a řádně potřeme česnekem.

Tatarský biftek z lososa nanese v silných vrstvách na topinky a ihned podáváme.