



TATAR ZE ŚLEDZIA W SOSIE KOPERKOWYM

Składniki tataru:

- 2 filety śledzia z marynaty
- 2 małe cebule
- ogórek szklarniowy
- ocet ryżowy
- pieprz
- oliwa z oliwek

Składniki sosu koperkowego:

- 1 szklanka śmietany 18%
- pęczek koperku
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- sól
- pieprz

Wykonanie tataru:

- ogórek obrać ze skóry i za pomocą obieraczki wykroić (wzdłuż) cienkie plastry, aż pokaże się miąższ z nasionami
- plastry ogórka skropić octem ryżowym i lekko posolić
- filety śledziowe oraz cebulę pokroić w kostkę, dodać pieprz oraz oliwę z oliwek i wymieszać
- tatar ze śledzia ułożyć na środku talerza (najlepiej tworząc zgrabne kółko przy pomocy pierścienia), a dookoła ułożyć plastry ogórka

Serwować z sosem koperkowym.

Wykonanie sosu:

- koperek pokroić, dodać do śmietany, zamieszać i całość doprawić solą i pieprzem oraz oliwą z oliwek

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EUROTOQUES.