



Tatar ze śledzia na pumperniku

Steps: 5

Poziom trudności: Łatwo

Składniki

4 Porcje

4 filety	Śledź a'la matias	1/2 pęczka	Szczypiorek
1 łyżeczka	Kapary	1 łyżka	Musztarda francuska
1/2 sztuki	Jabłko	16 kromek	Pumpernikiel
3 łyżki	Majonez	2 łyżki	Kwaśna śmietana
1 sztuka	Cytryna	1/2 sztuka	Koperek
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Śledzia odmocz w wodzie przez około 2 godziny. Po tym czasie osusz filety i pokrój je w drobną kostkę, a następnie schłodź.
2. Jabłko zetrzyj na tarce z drobnymi oczkami, posiekaj koperek, szczypiorek, kapary i połącz całość z majonezem i kwaśną śmietaną. Dodaj otartą skórkę z 1/2 cytryny i 1 łyżkę soku.
3. Śledzia delikatnie wymieszaj z sosem i dopraw do smaku.
4. Przy pomocy pierścienia lub okrągłej foremki ułóż tatar ze śledzi na kawałkach pumpernika.
5. Całość udekoruj odrobiną musztardy francuskiej i gałązką koperku.