



Tatar z tuńczyka

Steps: 7

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

Przygotowanie tuńczyka:		2 steki (grubość 2cm)	tuńczyk świeży
4 kromki	Pumpernikiel	1/2 sztuki	Ogórek świeży
1 sztuka	Awokado	1/2 sztuki	Ostra papryczka
1/2 sztuka	Szalotka	1 łyżka	Kapary
10 listków	Kolendra świeża		Sok z 1/2 limonki
	Sól, pieprz do smaku	Przygotowanie sosu:	
1 łyżeczka	Musztarda dijon	1 łyżeczka	Miód
1/3 szklanki	Oliwa extra vergine	Dodatki:	
4 łyżeczki	Krem z octu balsamicznego	4 sztuki	Jajko przepiórcze
1 łyżka	Kawior z łososia		

Sposób przygotowania:

1. Tuńczyk pokrój w drobną kosteczkę.
2. Pumpernikiel wytnij okrągłą foremką, pokrój ogórek najpierw na równe plastry, a następnie resztę w kosteczkę. Tak samo pokrój w kostkę awokado, szalotkę i ostrą papryczkę.
3. Posiekaj kapary, kolendrę i dodaj do tuńczyka, dolej odrobinę oliwy extra vergine i dopraw do smaku.
4. Przygotuj sos, mieszając w równych proporcjach musztardę dijon z miodem, dodaj odrobinę oliwy extra vergine i dopraw do smaku.
5. Jajka przepiórcze przesmaż na oliwie, tak aby żółtko zachowało lekko płynną konsystencję.
6. Do okrągłej foremki przełóż najpierw plaster pumpernika, a następnie doprawiony i wymieszany tatar z tuńczyka.
7. Całość wykończ odrobiną kawioru z łososia.
8. Na talerzu ułóż plastry ogórka zielonego na nie nanieś przygotowany i wykończony kawiozem i jajkiem przepiórczym tatar z tuńczyka.
9. Całość polej sosem musztardowo-miodowymi i kilkoma kroplami kremu z octu balsamicznego.