
Tatar z łososia

Dodano: 2005-03-27 12:43:36

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4109 razy.

100 g - Łosoś świeży (Norweski)

20 g – Cebuli

15 g – Kopru świeżego

20 ml-Soku z cytryny

Do smaku sól, pieprz, worchester, tabasko, oliwa

Łososia pokroić w drobną kostkę, posiekać cebulę, koper. Wymieszać z pozostałymi składnikami, doprawić do smaku. Na godzinę odstawić do lodówki.

Nadesłał: Jaroslaw Walczyk <jaroslaw.walczyk@stenaline.com>

Proponuję odstawić tabasco - brutalnie zabija delikatny smak ryby. Ale to oczywiście zależy od upodobań własnych kubków smakowych.

Poza tym pyszota!!!

Nadesłał(a):elco <elcosek13@op.pl> 2006-01-29 21:01:26