

Tatarák z lososa s limetkou a kvetacom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Karfiol rozoberieme na ružičky a uvaríme v osolenej vode. Scedíme a zmiešame s crème fraîche. Zmes dochutíme soľou a korením. Filé z lososa nakrájame na kocky a vložíme do misky. Pridáme nadrobno nakrájanú jarnú cibuľku a nadrobno nakrájané kapary. Nastrúhame kôru aj šťavu z limetky. Všetko dobre premiešame a dochutíme tabascom, kajenským korením, korením a soľou. Pomocou formičky tatarák naaranžujeme. Uložte prvú vrstvu a dobre zatlačte. Druhú vrstvu bude tvoriť karfiol a pochúťku zakončíme trochou miešaného šalátku. Podávame s hranolkami Sweet Potatoes.

Ingrediencie

- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 100 g
- **Karfiol** - 200 g
- **Limetky** - 40 g
- **Cibuľka jarná** - 40 g
- **Losos** - 450 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

