

Lososový tatarák s avokádom a koriandrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Filety nakrájame na malé kocky, pridáme majonézu, citrón, pomaranč, nasekaný koriander, soľ a korenie. Očistené avokádo nakrájame na malé kocky, dochutíme citrónom a cesnakom. Pridáme nasekané cherry paradajky, soľ, horčica, korenie a dobre premiešame. Nerezovú formičku si dáme na tanier a všetky vrstvy opatrne lyžicou narovnáваме.

Ingrediencie

- **Horčica francúzska 450 g** - 40 g
- **Vegan Mayo 250 g** - 50 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Citróny** - 50 g
- **Pomaranče** - 80 g
- **Losos** - 400 g
- **Avokádo** - 200 g
- **Koriander čerstvý** - 2 g
- **Korenie biele mleté** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

