



3 porcje



35 minut



# TATAR ZE ŚLEDZIA

*Jeżeli jesteś miłośnikiem śledzi, to koniecznie musisz spróbować naszej niezwyklej propozycji! Tatar ze śledzia podany z grzybkami, ogórkami i chrupiącą kruszonką z buraka podbije Twoje serce!*

## Składniki na ciasto

- filety śledziowe a'la matias w oleju (200 g),
- 1 płaska łyżka musztardy sarepskiej,
- 3 ogórki konserwowe,
- grzybki marynowane,
- 2 ugotowane jajka na twardo,
- 1 mała czerwona cebula,
- 1 małe jabłko,
- cytryna,
- szczypiorek,
- pieprz,
- Burak BIO Crispy Natural.

## Wykonanie

Śledzie pokrój w kostkę, wymieszaj z musztardą, następnie dopraw pieprzem. Na deseczce pokrój w kostkę ogórki konserwowe, cebulę, grzybki oraz jabłko. Jabłko delikatnie skrop sokiem z cytryny.

Metalowe obręcze posmaruj od wewnątrz olejem. Ułóż je na płaskim talerzu i wypełnij kolejno warstwami: śledzie, jabłko, ogórki, cebula, grzybki oraz jajko. Całość dociśnij delikatnie praską i ściągnij obręcz. Przed podaniem pokrusz na wierzch chipsy z buraka oraz posyp posiekanym szczypiorkiem.

**SMACZNEGO!**