Tatar ze śledzia

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: śledzie pokroić na mniejsze kawałki. Cebule obrać, paprykę, ogórki i cebulę pokroić na mniejsze kawałki. Jajka przekroić na 4 części.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż. Do naczynia włożyć cebulę, ogórki i paprykę. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 12 sekund, prędkość 6

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyjąć zmiksowane warzywa na sitko, za pomocą łyżki odcisnąć je z nadmiaru soku.

Krok 4 - Do naczynia miksującego włożyć śledzie, kapary i jajka, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać - czas 5 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do śledzi dodać ogórki z papryką i cebulą, miód, musztardę sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać tatar – czas 15 sekund, prędkość 2, obroty wsteczne.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, spróbować, ewentualnie doprawić. Porcje tatara wyłożyć na talerze.

Wskazówki :

Tatr ze śledzia można podawać jako przekąskę z pieczywem lub np. na blinach

drożdżowych.