

TATARÁČEK Z AVOKÁDA A LOSOSA



SUROVINY: čerstvý losos, zralé avokádo, rukola, šalotka, lžíce majonézy, toustový chléb opečený na másle nebo jiné pečivo, citronová šťáva, hořčice, olivový olej, kopr, sůl, pepř

POSTUP: lososa zbavíme kůže, omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé kostičky, případně použijeme speciální mixér – sekáček na maso. Najemno nakrájíme i šalotku nebo červenou cibulku, přidáme hořčici dle chuti, nakrájený kopr, sůl, pepř, olivový olej, citronovou šťávu, vše promícháme. Nakonec přidáme na kostičky nakrájené avokádo a pro zjemnění lžící majonézy. Podáváme s rukolou ochucenou olivovým olejem a citronovou šťávou a opečenými tousty nebo chlebovými topinkami.