

## WORTH TO EAT...

Food blog

### Tatarák z lososa

#### Potřebujeme:

na 2 porce

- 300 g čerstvého lososa (bez kůže)
- 3 jarní cibulky/ 1,5 šalotky (asi 30 g)
- 1 lžička olivového oleje
- 1 vrchovatá lžice nasekaného čerstvého kopru
- 1/2 lžičky mletého bílého pepře
- 2 lžičky citronové šťávy
- bagetka
- máslo



#### Jak na to

Pokud jste nesehnali lososa bez kůže, není žádný problém lososa kůže zbavit, když začátek dobře naříznete, kůže jde poměrně snadno stáhnout.

Už jsem se setkala s tím, že někdo lososa na přípravu tataráku krájí na kostičky, ale to vážně není ono, losos se na správný tatarák musí prostě naškrábat. Ostrým nožem škrábeme lososa proti vláknům masa, dosáhneme tím takové hrubší kašovitě konzistence. Losos je měkký a jde to opravdu samo.

Když je losos naškrábaný, přidáme nejmenno nakrájenou cibulku (šalotku nebo jarní cibulku, klasickou žlutou cibuli bych nevolila, je příliš výrazná) a nasekaný kopr. Vše dochutíme olivovým olejem, citronovou šťávou a bílým pepřem (má jemnější chuť než černý pepř).

Tatarák chutná nejlépe s čerstvě opečenými bagetkami, opečenými na másle (nebo i na sucho, chcete-li) ;-).

Dobrou chuť ♥