# Tatarák z lososa

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 400 g | čerstvý losos |
| | sůl |
| | mletý bílý pepř |
| asi 30 ks | kapary |
| 1 dl | bílé víno |
| 4 lžíce | olivový olej |
| 1 ks | větší cibule |
| 3 lžíce | dijonská hořčice |
| 1 ks | šťáva z citronu či limetky |
| asi hrst | zelená petrželka, kopr nebo koriandr |



## Postup přípravy

Filet z lososa zbavíme kůže a odstraníme kosti. Maso nakrájíme na malé kostičky. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno, kapary posekáme. Bylinky jemně pokrájíme. Dijonskou hořčici, bílé víno, olivový olej a citronovou (limetkovou) šťávu vyšleháme do hustšího krému, který následně ochutíme solí a pepřem. Všechny ingredience smícháme dohromady a necháme dvě hodiny odležet v lednici. Tatarský biftek z lososa podáváme s opečenými toasty a čerstvými bylinkami.