

Tatar z łososia

Składniki :

ŚWIEŻY ŁOSOŚ	1 kg	KOPER, LIŚCIE	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ	OLIWA Z OLIVEK	
SZALOTKA	3	KOLENDRA, LIŚCIE		ODPOWIEDNIA ILOŚĆ	
ZIARNA KOLENDRY	45		ODPOWIEDNIA ILOŚĆ		
TRYBULA OGRODOWA, LIŚCIE		SÓL, SOK Z CYTRYNY	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ		
	ODPOWIEDNIA ILOŚĆ				

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Zioła Szalotki Ziarna kolendry Sok z cytryny	– 3 45 –	Włożyć do pojemnika	–	Praca pulsacyjna 2000 obr./min	4 do 5 impulsów	Otwarty	
2	Świeży łosoś w dużą kostkę Sól Oliwa z oliwek	1 kg Odpowiednia ilość Odpowiednia ilość	Dodać	–	Praca pulsacyjna 2000 obr./min	4 do 5 impulsów	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Łososia można zastąpić inną rybą, jak dorada lub labraks.