

Tatarák z tuňáka

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

400 g	tuňák
1 lžice	dijonská hořčice
1 lžice	olivový olej
2 lžice	citronová šťáva
	sůl
	čerstvě mletý pepř
2 lžice	sezamová semínka(směs bílých a tmavých)
	list zeleného salátu na ozdobu
	plátek citronu na ozdobu



Postup přípravy

Maso tuňáka nasekáme na malé kousky. V misce si smícháme hořčici, olivový olej a citronovou šťávu a směs dochutíme solí a pepřem. Poté přidáme nasekaného tuňáka a vše dobře smícháme. Do naolejovaného tvořítka dáme vrstvu směsi a vyklepneme na talíř. Nakonec podle možností posypeme sezamovými semínky a čerstvě mletým pepřem, ozdobíme citronem a ledovým salátem. Tatarský biftek z tuňáka podáváme k topinkám nebo čerstvému pečivu.