

Tuňákový tatarák s celerem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

250 g	steak z čerstvého tuňáka
1/2 lžička	mleté kari koření madras
1 lžíce	celer nasekaný najemno
2 ks	cherry rajče nasekané najemno
1 lžíce	cuketa nasekaná najemno
1 lžíce	najemno nasekaný kopr
	sůl
	čerstvě mletý pepř
	citronová šťáva



Postup přípravy

Tuňáka omyjeme, osušíme a nakrájíme na drobné kousky, přidáme najemno nasekanou zeleninu, koření a dle chuti přidáme sůl, čerstvě mletý pepř a citronovou šťávu. Dobře promícháme a necháme uležet hodinu v lednici. Podáváme s opečenými toasty a salátem.

Náš tip: Tuňákový tatarák výborně ochutí domácí majonéza.