



SALMON TARTAR

Normatyw surowcowy:

- Łosoś 200g
- Cebula czerwona 100g
- Cukinia 100g
- Ogórek 100g
- Kapary 50g
- Imbir 25g
- Skórka z limonki
- Musztarda
- Sos sojowy
- Sól i pieprz



Źródło: zbiory własne

Sposób przygotowania:

Łososia , kapary, imbir i warzywa pokroić w drobną kostkę. Dodać przyprawy, musztardę , sos sojowy i skórkę z limonki. Wymieszać .
Udekorować wedle uznania.

RESTAURANTE AMPAR

Miękina Anna, klasa III M