



www.pwkier.pl

Tatar z wędzonej polędwiczki



Lubicie tatar? Mamy dla Was pomysł na nieco inną wersję tego popularnego w Polsce przysmaku. Zamiast surowej wołowiny do siekania polecamy Wam naszą wędzoną polędwiczkę. Jesteśmy pewni, że pokochacie jej smak – również w tej nieszablonowej odsłonie.

SKŁADNIKI:

- 4 jajka
- 150 g wędzonej polędwiczki Kier
- 1 czerwona cebula
- 3 średnie korniszony
- świeżo mielony pieprz
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE:

Jajka ugotować na twardo, obrać, przekroić na połówki i ułożyć na talerzu.

Polędwicę, cebulę i korniszony posiekać w bardzo drobną kostkę. Doprawić sporą ilością grubo mielonego pieprzu i oliwą. Ułożyć na jajkach.

Sam tatar będzie również świetnie smakował podany na grzankach.