



SCHAB Z SOSEM TATARSKIM Z TUŃCZYKIEM

SKŁADNIKI:

300 g Schabu Naturrino (pieczonego lub wędzonego)
120 g tuńczyka
2 cebule
7-8 ogórków konserwowych
1 mały słoik kaparów w zalewie
1 mały słoik majonezu
2 pęczki natki pietruszki
sól
świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować sos: obraną cebulę, ogórki konserwowe oraz kapary posiekać w drobną kostkę. Pokrojone warzywa dokładnie odcisnąć w celu usunięcia nadmiaru płynu. Tuńczyka odsączyć, dodać majonez, następnie zmiksować blenderem na gładką masę. Do wyciśniętych warzyw dołożyć masę z tuńczyka i drobno posiekaną natkę pietruszki. Całość doprawić świeżo mielonym pieprzem. Dokładnie wymieszać.
2. Schab wyjąć z opakowania, a następnie ostrym nożem pokroić w plastry o grubości ok. 1 cm. Plastry naciąć w połowie grubości, nie docinając do końca. W powstałą kieszeń nałożyć sos tatarski z tuńczykiem.