**Nazwa potrawy:**

Tatar ze śledzia

**Składniki:**

- solone śledzie – 5 płatów

- musztarda francuska

- cebula – 2 sztuki

- koperek – 1 pęczek

- oliwki - mały słoik

- świeży ogórek – 1 sztuka

- ogórki konserwowe – 2 sztuki

- cytryna – 1 sztuka

- masło – ½ kostki

- grzanki - 1 opakowanie

- pieprz

**Sposób przygotowania**

1. Posiekać śledzie, cebulę i koper.
2. Pokroić w drobną kostkę ogórek świeży i ogórki konserwowe oraz w plasterki oliwki.
3. Pokrojone składniki wymieszać.
4. Doprawić musztardą francuską i pieprzem następnie skropić sokiem z cytryny.
5. Nakładamy tatar ze śledzia na grzanki wysmarowane masłem.

**Dish name:**

Herring tartare

**Ingredients:**

salted herring - 5

French mustard

2 onions

dill – 1 bunch

olives - a small jar

1 cucumber

2 pickles

1 lemon

½ butter

toast - 1 pack

pepper

**Preparation:**

Chop herring, onion and dill

Cut into small cubes: cucumber, pickles and olives.

 Mix the chopped ingredients.

Season with French mustard and pepper, then add lemon juice.

serve it on toast (with butter)