

# Kanapky s lososovým tartarem a citrónovým máslem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 16

**2185** kalorií , **0 g** cukrů , **217 g** tuků , **89 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kanapky-s-lososovym-tartarem-a-citronovym-maslem>

## Příprava

Máslo utřeme se solí, pepřem, citrónovou kůrou a šťávou z jednoho citrónu do pěny. Dáme do lednice vychladit. Mezitím si připravíme lososový tartar – lososa nakrájíme nadrobno, přidáme polovinu cibule nakrájené najemno, trochu citrónové šťávy (stačí tak z poloviny citrónu), dijonskou hořčici, olej a promícháme. Každý krajíc chleba přepůlíme a namažeme ho citrónovým máslem. Poté na něj navršíme lososový tartar. Ozdobíme plátky zbylé poloviny citrónu a na nudličky nakrájenou cibulí.

## Ingredience

- 200 g másla
- 350 g lososu
- 2 špetky soli
- 1 špetka pepře
- 1 ks citrónu
- 1 ks cibule
- 4 plátky chleba
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1-2 lžičky olivového oleje

## Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Silvestr, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Předkrm

