**Wigilijny tatar ze śledzia z konfiturą cebulową i śliwkami kalifornijskimi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Składniki:  * 50 dkg śledzi matiasów * 80 g śliwek kalifornijskich * 2 jajka na twardo * 2 łyżki oleju lnianego * 3 łyżki posiekanej natki pietruszki * sól * pieprz   Konfitura cebulowa:   * 2 duże czerwone cebule * 1 łyżka oliwy z oliwek * 1 łyżka cukru trzcinowego * 5 łyżek octu balsamicznego * 1 łyżeczka tymianku * sól * pieprz  Przygotowanie: **Konfitura cebulowa:**  Cebulę pokroić drobno w piórka, przełożyć na rozgrzaną patelnię z oliwą, posolić. Podsmażyć ją do momentu zeszklenia, zwiększyć ogień i lekko ją zarumienić, dodać cukier trzcinowy, tymianek, po chwili dolać ocet balsamiczny. Całość smażyć do momentu zredukowania płynu. Doprawić solą i pieprzem wedle uznania. Odstawić do ochłodzenia.  **Tatar:**  Dwie suszone śliwki z Kalifornii zostawić do dekorowania tatara, resztę drobno pokroić. Dobrze odmoczone matiasy (3-4 godziny, zmiana wody min. 3 razy) posiekać ręcznie, drobno. Jajka na twardo posiekać drobno i przełożyć do misy ze śledziami, dodać śliwki kalifornijskie, zimną konfiturę cebulową, natkę pietruszki, olej lniany. Wszystkie składniki wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem. Tatar powinien schłodzić się przynajmniej dwie godziny przed podaniem. | **Wigilijny tatar z konfiturą cebulową i śliwkami kalifornijskimi 6.JPG** | |
|  | **4 porcje**  Czas przygotowania:  **60 minut** |