**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** |