

## Тартар из томатов

### Ингредиенты

- Помидоры - 1 кг южные сладкие
- Масло - 200 г ароматное из семян подсолнечника
- Бородинский хлеб - 1 буханка
- Винный уксус - 100 г
- Цветочный мед - 100 г жидкий
- Огурец - 3 шт длинные парниковые
- Лук - 1 шт. крымский
- Сыр - 200 г а-ля филадельфия (кремалотье)
- Сибулет - 50 г



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Ошпарить помидоры и снять с них кожицу. Удалить семена и мякоть порезать кубиком и мелко синий лук, отдельно приготовить заправку, смешать масло, мед и винный уксус и заправить помидоры.

2

Бородинский хлеб измельчить при помощи терки и пожарить в сковороде до хрустящей консистенции. Отдельно порубить лук-сибулет для украшения.

3

Огурцы нарезать по вдоль тонкими полосками, свернуть трубочками и начинить сыром.



4

Выкладываем тар-тар из томатов, украшаем огурцами, луком сибулет и хрустящим бородинским хлебом.



Приятного вам аппетита :)