

# Tatarák z redkoviek a šampiňónov



**3. 11. 2021**

Veľmi nevšedná kombinácia šampiňónov a redkoviek, ktorú skvele dopĺňa štiplavá chuť pažitky.

Recept je vhodný pre: 1. fáza, 2. fáza, 3. fáza

## *ingrediencie*

- 200 g redkvičiek (alebo bielej redkvy)
- 80 g šampiňónov
- šťava z ½ citrónu alebo 3 lyžice octu
- pažitka
- soľ
- čierne korenie

## *postup prípravy*

Najprv olúpeme šampiňóny a nakrájame ich na malé kocky - približne 5 x 5 mm. Pridáme citrónovú šťavu alebo ocot, soľ a čierne korenie, všetko premiešame a dáme do chladničky. Medzitým si nakrájame redkvičky na rovnako veľké kocky ako šampiňóny a nasekáme pažitku. Všetko zmiešame a necháme chvíľu odležať v chladničke.