

Tatarski od tune | Tuna tatar



- 1000 g **tuna fileta**
- 6,25% 63 g kosoanog luka
- 1,25% 13 g veći češnjak
- 6 koktel paradajza na kockice*
- 6,25% 63 g senfa
- 3,75 % 38 g soka od limuna
- 6,25% 63 g soja sosa
- 5% 50 g wochester sos
- 7,5% 75 g maslinovog ulja
- 0,05-0,1% 1 g chilly (mali birdseye)
- 2,5% 25 g vasabi
- 0,75 7,5 g kosoanih ocjedenih kapara
- sol po okusu



Kod same pripreme **tatarskog od tune** dajte si vremena. Kupljenu **tunu** dobro obrišite krpom, izbjegavajte papir je se sve sljepi. Pošto radimo sa sirovim **mesom od tune** pazite da temperatura mesa nikako ne pređe 10 stupnjeva.

Za **tuna tatar** prvo odrežem tunu na pogodne komade. Zatim uzmem jedan komad i ostatak stavim u frižider. Taj komad očistim od žilica i ponovno vratim u frižider. I tako dok cijeli **file od tune** ne očistim od žilica. Strpljenje ovdje igra veliku ulogu kod pripreme **tatarskog bifteka od tune**, jer čim više žilica ukonite to će **tuna tatar biti finiji**.

Očišćenu **tunu** stavljam potom 20 min. u škrinju da se stisne te je potom nasjeckam na što sitnije kockice. Malo kosoanja sa nožem ide isto. U velikoj žurbi ide i u električnu sjeckalicu, ali samo u velikoj nuždi. Sa el. sjeckalicom pripazite da umjesto **tatarskog od tune** ne dobijete [paštetu](#).

Za **pripremu tatarskog bifteka od tune**, kojeg zovemo i **tatarski od tune** ili jednostavno **tuna tatar** koristite apsolutno svježiju tunu. Znam da je na tržnici tuna bezobrazno skupa, ali i ona iz trgovačkih centara zna biti odlična ako pazimo na etiketi kada je ulovljena. Nemojte se čuditi na etiketi skoro uvijek stoji i datum odmrzavanja. To je tako jer se tuna nakon ulova odmah smrzava. I **najbolje tune u za sushi** su bile smrznute. Što se tiče vrste tune, **Marin Jurin** prekaljeni ribar iz Kali sa otoka Ugljana kaže sljedeće; "najčešća je plavorepa (za koju kažu da je najbolja), žutorepa (koju preferiraju Japanci), skipjack ili prugasta tuna te albacore, koja ima vrlo svijetlo meso, pa je još zovu i bijela tuna ili morska piletina." Baš ta bijela tuna je i ona koju najčešće kupujem jer je cijenom najprihvatljivija.



Dreising za tuna tatar priporemano tako da crveni luk naribamo ili nakošemo nožem. Češnjak protisnite, a chili sitno nasjeckajte. Kod crvenog luka i češnjaka pazite na njegovu ljutinu. Moj omjer je za blagi luk i češnjak. Kod "žešćeg" smanjite količinu.

Kapare cijediti ili ne je stvar ukusa. Meni su neocjedene pre dominantne u **tuna tatarskom** zato ih kroz ocjedim da budu suhe i sitno nasjeckam.

U posebnoj posudi promješajte sve začine maslinovo ulje, sok od limuna da dobijete kremasti umak za tuna tatarski.

Wochester sos je stvar ukusa i ja ga sam dodajem samo ako je pri ruci.

Soja sos i wasabi su najbitniji začini za dobar tuna tatar. Wasabi je inače najsličniji našem hrenu, pa u nedostatku wasabija naribajte hren, pa ga potom u el. sjeckalici zajedno sa par kapi ulja i limunovoh soka pretvorite u pastu. Dobivenu pastu protisnite kroz gazu.

U posudu dodjate **tunu na kockice** te **dreising za tatarski od tune**. Volite li malo **voćne note u tuna tataru** dodajte par koktel paradajza kojima ste izvadili koštice i narezali ih na sitne kockice.

Tuna tatar ostavite par sati (6-12) u hladnjaku da se okusi sjedine.

Tatarski od tune servirajte sa tostom i putrom.

[Op. a] Često se događa da se **tatarski od tune** prodaje kao **carpaccio od tune** i obratno. **Tatarski od tune ili tuna tatarski** je svježija, sirova tuna sjeckana na sitne kockice (puno bolje) ili sjeckana u sjeckalici sa začinima, a **carpaccio od tune** je svježija tuna narezana na tanke listiće/ploškice koja se servira samo sa maslinovim uljem, limunovim sokom, soli, paparom i kaparama. **[Op. a]**



www.moja-kuhinja.com