



TATAR WOŁOWY

🕒 15-20 MINUT 👤 4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 żółtka z jaj
- 300 g polędwicy wołowej (ewentualnie rostbefu)
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki wody
- kapary lub owoce kaparów
- średnia cebula drobno posiekana
- 2 ogórki kiszzone – drobno posiekane
- 2 ogórki konserwowe – drobno posiekane
- 4 sztuki anchois w całości – opcjonalnie
- sól i pieprz
- maggi

PRZYGOTOWANIE



1. Wołowinę oczyścić z błon i ścięgien i bardzo drobno posiekać. Starannie wyrobić z 2 łyżkami zimnej wody, oliwą i kilkoma kroplami maggi. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.
2. Z tak wyrobionego mięsa uformować 4 okrągłe porcje i każdą z nich położyć na talerzach. Oddzielić żółtko od białka i położyć je na każdej porcji z drobno posiekanymi dodatkami.
3. Tak przygotowanego tataru podajemy z grzankami lub świeżymi bułeczkami.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL