

ANIA STARMACH

Tatar wołowy

Co kupić?

300g wołowiny (najlepiej polędwicy wołowej)

- 1 mała cebula
 - 2 ogórki kiszone
 - 3 żółtka
 - 5 marynowanych kapeluszy grzybów
 - 1 łyżeczka ostrej musztardy
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Mięso oczyścić z błon i drobno posiekaj.
2. Cebulę, grzybki, ogórki drobno posiekaj, dodaj do mięsa, wymieszaj, dopraw musztardą, solą, pieprzem (możesz też nie mieszać dodatków z mięsem, wtedy tatar wygląda bardziej elegancko).
3. Mięso przełóż na środek talerzy. Zrób niewielkie wgłębienie, umieść tam żółtko, przypraw pieprzem, podawaj z kawałkiem świeżego chleba.