

Jak przyrządzić tatar z wołowiny?



Opis wskazówki

Tatar ma swoich przeciwników i zwolenników. Jedni go uwielbiają, drudzy za nic by go nie spróbowali.

Jednak ci, dla których to prawdziwe niebo w gębie, są w stanie poświęcić wiele czasu, by przygotować wyśmienitego tatara.

150 g świeżej wołowiny (najlepiej z udźca) dokładnie zmiel. Ułóż je na środku talerza i za pomocą łyżeczki zrób w nim dołek. Wlej do niego żółtko z jajka. Dookoła mięsa ułóż 1 łyżkę drobno posiekanej cebuli, 1 małego ogórka kiszzonego, także posiekanego, 1 łyżkę ryby (np. sardynki w oleju) i 1 posiekanego marynowanego grzybka.

Mięso dokładnie wymieszaj ze wszystkimi składnikami. Im dłużej będziesz mieszać, tym więcej soku puszcza warzywa, a to sprawi, że całość lepiej się połączy.

Tatara dopraw solą, pieprzem, sokiem z cytryną, oliwą z oliwek i 1 łyżką musztardy. Gotowe danie udekoruj natką pietruszki lub szczypiorkiem.