



# Delikatny tatar w jajach

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- tatar - 250 gramów
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- ogórek konserwowy - 1 sztuka
- tabasco - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- winiak - 20 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwki czarne - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Tatar dopraw przyprawą Knorr. Jajka ugotuj na twardo, ostudź i obierz ze skorupki.
2. Przetnij jajka wzdłuż na połówki i ostrożnie wyciągnij żółtka. Rozgnieć je widelcem i wymieszaj z tatarem. Dodaj posiekaną drobno cebulkę i ogórka konserwowego. Dopraw do smaku winiakiem, przyprawami i kilkoma kroplami tabasco.
3. Nafaszeruj połówki jaj przygotowanym tatarem, ułóż na półmisku i udekoruj połówkami oliwek i natką pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)