



Tatar z wołowiny

przepisy.pl



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwica wołowa - 600 gramów
- cykorii - 2 sztuki
- jajka (żółtka) - 6 sztuk
- olej słonecznikowy - 1 szklanka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 łyżeczka
- sól do smaku - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia - 80 mililitrów
- czerwona cebula średniej wielkości - 2 sztuki
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżka
- kapary - 4 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- musztarda sarepska - 2 łyżki
- kromka białego chleba tostowego - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso zmiel dwa razy w maszynce do mięsa lub bardzo drobno posiekaj nożem.
2. Jaja zanurz na 5 sekund w gotującej się wodzie, oddziel żółtka.
3. Wołowinę wyrób rękami, dodając 2 żółtka, oliwę, sól, pieprz, musztardę i słodką paprykę. Wyrabiaj do momentu, aż tatar będzie miał jednolitą konsystencję. Mięso podziel na cztery równe części. W rękę uformuj mięsne kule, z wierzchu ponacinaj je nożem tak, jakbyś siekał mięso. Porcje ułóż na talerzach, robiąc w mięsie wgłębienie na surowe żółtko.
4. Oddziel od siebie i umyj liście cykorii, upiecz tosty, drobno posiekaj kapary, cebulę, ogórki kiszane, konserwowe grzyby i natkę pietruszki.
5. Ułóż dodatki na liściach cykorii i połóż je wokół mięsa. Tosty pokrój ze skóry, przetnij na trójkąty i przystaw je do mięsa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl