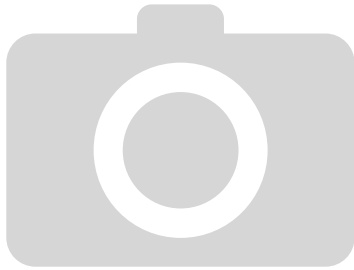


Befszyk tatarski z marynowanymi borowikami aromatyzowany oliwą truflową Roberta Sowy

FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	400 g
kapary całe Smak	2 łyżki
żółtko jajek	4 szt
sól	do smaku
Rozmaryn suszony Prymat	do smaku
buraczki domowe Smak	4 szt
borowiki	8 szt
oliwa	4 truflowa
ogórki konserwowe	4 łyżki
Musztarda delikatesowa Prymat	2 łyżki
cebula	4 łyżki
sardynki	4 (w oleju)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robert Sowa poleca:

Umytą i oczyszczoną polędwicę wołową posiekać bardzo ostrym nożem, przełożyć do dużej miski i dodać: cebulę, posiekane kapary, 4 posiekane borowiki, pokrojone w kostkę ogórki konserwowe, żółtka, musztardę i oliwę z oliwek. Całość dokładnie wymieszać i doprawić do smaku wedle własnego gustu.

Tak przygotowany befszyk tatarski podawać z pokrojonymi buraczkami, 4 borowikami, rozmarynem i świeżo mielonym kolorowym pieprzem.