

Tatar w trzech odsłonach Marcina Budynka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------|--------|
| połędwica wołowa | 150 g |
| żółtko jaja | 2 szt. |
| kapary | 10 g |
| musztarda francuska | 10 g |
| anchois | 10 g |
| cebula biała | 30 g |
| ogórek kiszony | 30 g |
| oliwa | 20 g |
| sól do smaku | |
| pieprz czarny mielony | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy wzdłuż włókien na cienkie paseczki o grubości kilku milimetrów, oczyszczając z błon, następnie siekamy w poprzek włókien, w drobną kosteczkę. Opcjonalnie po oczyszczeniu z włókien, można zmielić w maszynce do mięsa. Gotową połędwicę mieszamy z oliwą, żółtkami, pokrojoną w małą kostkę cebulą i ogórkiem. Całość dzielimy na 3 części. Do każdej dodajemy inny dodatek: musztardę francuską, anchois lub kapary, na koniec doprawiamy do smaku solą i pieprzem.