

Tatar wołowy na ostro z ogórkiem małosolnym



ARBUZOWO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|--------------|
| jaja | 1 sztuka |
| musztarda dijon | 1 łyżeczka |
| ogórek małosolny | 2 sztuki |
| szczypiorek | 1 łyżeczka |
| sól | |
| papryczka chili | 2 sztuki |
| tatar | 200 (wołowy) |
| cebula czerwona | 1/4 sztuki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulkę i papryczki chili pokroić w drobną kosteczkę. Mięso wymieszać z żółtkiem jajka i musztardą, a następnie dodać cebulkę i papryczki. Dosolić do smaku. Wymieszać.

Gotowe mięso przybrać zielonym szczypiorkiem. Podawać z pokrojonym w plasterki ogórkiem małosolnym.

Smacznego!