

## Tatar z jajeczkiem



### OLIMPIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>wołowina</b>	400 gram
<b>sos sojowy</b>	do smaku
<b>żółtka surowe</b>	2 sztuki
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>szczypiorek</b>	do smaku
<b>ogórek kiszony</b>	1 sztuka
<b>oliwki czarne</b>	6 sztuk
<b>kapary całe Smak</b>	2 łyżki
<b>grzybki marynowane</b>	6 sztuk

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dodatki do tataru kroimy w drobną kostkę (szczypiorek do dekoracji). Z wołowiny usuwamy błony i mielimy w maszynce do mięsa o grubych oczkach, która nie pozostawia metalicznego smaku. Mięso doprawiamy solą i pieprzem oraz, opcjonalnie, przyprawą do zup lub sosem sojowym i dokładnie mieszamy. Do mięsa można też dodać odrobinę wody mineralnej lub zimnej, wcześniej przegotowanej, wtedy tatar będzie bardziej miękki. Z mięsa formujemy na talerzu kulę (najlepiej wilgotnymi, zimnymi dłońmi), a na czubku robimy zagłębienie. W zagłębieniu wbijamy żółtko jaja kurzego (lub kilka żółtek jaj przepiórczych). Dookoła tataru układamy drobno pokrojone dodatki lub na osobnym talerzyku.

Tataru podajemy schłodzonego. Ze względu na zawartość surowego mięsa nie powinien być podany później niż tego samego dnia, w którym został przyrządzony.