

## Prawie tatar na kolację :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



IŁOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**20 dag polędwicy wołowej ( lub chudego mięsa z rostbifu )**

**4 łyżki oliwy, Przyprawa do zup Kucharek- w płynie, sól, pieprz mielony**

**cebula** 1 szt.

**ogórki konserwowe** 2 szt.

**żółtko jajek** 2 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso skrobać nożem na miazgę ( mniej cierpliwi mogą zmielić ). Wymieszać z oliwą .Doprawić maggi , solą i pieprzem . Podawać z drobno usiekaną cebulką i korniszonami.

Można też podawać dodatkowo kapary, anchois , marynowane pieczarki, marynowaną paprykę .