

Kanapki z befsztykiem tatarskim - pyszne



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	2 szt
ostra musztarda	1 łyżeczka
sok z cytryny	2 łyżki
oliwa	125 ml
białe wino	2 łyżki
sól	1 łyżeczka
Pieprz biały mielony Prymat	trochę
chleb tostowy	5 kromek
polędwica	mielona gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka dokładnie wymieszać z musztardą i sokiem z cytryny, stopniowo dodając olej. Dodać białe wino i przyprawy. Wymieszać i odstawić na 5 min, po czym jeszcze raz wymieszać. Sos dokładnie wymieszać z mielonym mięsem. Doprawić do smaku. Schłodzić. Chleb tostowy podsmażyć, jak wystygnie, posmarować masłem. Każdą kromkę pokroić na 4 trójkąty. Na każdym trójkącie rozłożyć porcję mięsa i lekko docisnąć widelcem. Przybrać dowolnymi składnikami: tarty chrzan, oliwki, kawior, cebula, szczypiorek, rzodkiewka, papryka.