



## Tatarský biftek

Ingredience

hovězí svíčková: **250 g**

žloutky: **2 ks**

malá cibule: **1 ks**

dijonská hořčice: **1 PL**

worcestrová omáčka: **2 KL**

kečup: **2 KL**

den starý chléb

česnek

olej

Dle chuti:

sůl

pepř

mletá paprika

drcený kmín

petrželka

kapary

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Na tatarský biftek budeme potřebovat opravdu velmi kvalitní a čerstvé hovězí maso ze spolehlivého zdroje. Vzhledem k tomu, že tatarský biftek neprochází tepelnou úpravou, je**

**opravdu třeba nepodcenit použitý kus masa ani použitá vejce. Hovězí maso naškrábeme najemno velmi ostrým nožem. Množství...**

## **Tatarský biftek - recept**

Na tatarský biftek budeme potřebovat opravdu velmi kvalitní a čerstvé hovězí maso ze spolehlivého zdroje. Vzhledem k tomu, že tatarský biftek neprochází tepelnou úpravou, je opravdu třeba nepodcenit použitý kus masa ani použitá vejce.

Hovězí maso naškrábeme najemno velmi ostrým nožem. Množství dochucovadel závisí na chuti každého. Je proto dobré, když si každý může tatarský biftek namíchat přesně dle své chuti.

**Tatarský biftek** se podává s topinkami, na které si ho každý sám namaže. Ty vytvoříme z nakrájeného chleba osmaženého na pánvi na oleji. Topinky potřeme česnekem. Pokud chcete mít jídlo zdravější, topinky si udělejte nasucho v topinkovači.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí