

Tatarský biftek podle Zdeňka Pohlreicha

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- pravá svíčková 400 g
- křepelčí vejíčka 4 ks
- toustový chleba 4 ks
- česnek 2 stroužek
- kapary 3 lžíce
- dijónská hořčice 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso naškrábeme nebo nasekáme na jemno, ochutíme solí, pepřem, nasekanými kapary a troškou hořčice
2. Tousty překrojíme na trojúhelníčky, zlehka opečeme na troše olivového oleje
3. Křepelčí vejce opatrně vyklopíme na pánev s rozpáleným olejem, usmažíme volská oka
4. Na talíře navršíme kopečky masa, na vrch každého poklademe volské oko, přidáme plátky toustového chleba potřepeného česnekem a ihned podáváme.

Poznámka:

podle potřeby mořská sůl a čerstvě namletý pepř