

Tatarský biftek II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí svíčková 600 g
- wolcestrová omáčka 3 lžíce
- plnotučná hořtice 2 lžíce
- žloutek 6 ks
- šalotka 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hovězí maso nakrájené na menší kousky na jemno pomeleme na masovém strojku nebo ho naškrábeme
2. Pak do masa vmícháme oloupané na jemno nasekané šalotky, plnotučnou hořčici, worcesterskou omáčku, osolíme a opeříme
3. Můžeme také přidat pár kapek tabasca a podle chuti kečup, nakonec přidáme žloutky, důkladně vše promícháme a ihned podáváme s usmaženými topinkami potřepenými česnekem.