

Maso jako od "Tatara"

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hořčice 1 lžíce
- žloutek 2 ks
- maso hovězí 200 g
- worcesterská omáčka 1 lžíce
- cibule 1 lžíce
- sůl 1 ks
- kečup 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso dvakrát přemeleme, aby bylo jemné. Máš-li ráda opravdu jemný tatarák, můžeš maso naškrábat nožem. Maso dáme do misky, přidáme cibuli, hořčici, worchester. omáčku, osolíme, opepříme a nakonec přidáme žloutky a vše dobře promícháme. Dáme vychladit. Osmažíme topinky a pak baštíme.