

Tatarský biftek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Hovězí svíčková 600 g
- Šalotka 2 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Worcesterská omáčka 3 lžíce
- Pár kapek tabasca 2 ks
- Kečup podle chuti 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka
- Žloutky 6 ks
- Krajíce chleba 12 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Česnek, oloupaný 6 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso naškrábejte nebo klidně najemno nasekejte v robotu. Pak do něj vmíchejte najemno nasekané šalotky, hořčici, worcesterskou omáčku, osolte a opepřete. Můžete přidat pár kapek tabasca a kečup. Nakonec přidejte žloutky a důkladně promíchejte. Ihned podávejte s osmaženými topinkami potřenými česnekem.