

Grilovaný tataráček s červenou cibulí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté hovězí maso 600 g
- Červená cibule 2 ks
- Čedar 100 g
- Bageta 1 ks
- Toastový chleba 4 plátek
- Žloutek 1 ks
- Kečup 3 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Ostrá hořčice 1 lžíce
- Nasekané kapary 1 lžička
- Nasekaná zelená petrželka 1 lžička
- Tymián 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso promícháme s rozmačkaným chlebem namočeným ve vodě, kapary, kečupem, hořčicí, žloutkem, tymiánem a petrželkou a ochutíme solí a pepřem. Z hmoty připravíme malé karbanátky, rozložíme je na plech s papírem na pečení, vložíme do trouby vyhřáté na 190°C a pečeme maximálně 20 minut. Bagetu nakrájíme na plátky, pokapeme olivovým olejem, poklademe plátky sýru a pod

spirálou grilu nebo v troubě zapečeme dozlatova. Oloupané cibule nakrájíme na plátky a orestujeme na zbylém rozpáleném oleji. Osolíme je, opepříme a promícháme. Na horké toasty rozdělíme karbanátky a každé ozdobíme orestovanou cibulí.