

Tatarák z falešné svíčkové

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Falešná svíčková 800 g
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Mletý pepř 1 lžička
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Mletá pálivá paprika 1 lžička
- Kari koření 1 lžička
- Kmín 0.5 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Ostrý kečup 1 lžíce
- Worcesterská omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Omyté maso odblaníme a na masovém strojku dvakrát jemně umeleme. Přidáme jemně nasekanou cibuli, syrová vejce, sůl, kečup, worcester a všechno koření. Vše důkladně promísíme a hotovou směs klademe lžičkou ve vyšší vrstvě na topinky připravené z plátků chleba, mírně opečených na oleji a potřených česnekem.