

Tatarské toasty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Tatarský biftek z polotovaru 2 ks
- Cibule 2 plátek
- Mletá paprika 1 lžička
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Žloutek 2 ks
- Hořčice 1 lžička
- Sardelka 1 ks
- Kapary 10 ks
- Sterilovaná okurka 2 ks
- Kmín 1 lžička
- Toustový chléb 10 plátek
- Olej na smažení 1 lahev
- Cibule na posypání 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Osolené, opepřené maso, nakrájenou cibuli a sardelku drobně rozsekáme, přidáme žloutky, mletou papriku, kmín, hořčici, dvě lžice vody a promícháme. Plátky toustového chleba osmažíme po obou stranách na oleji nebo nasucho na teflonové pánvičce, po mírném prochlazení potřeme masovou směsí, posypeme jemně nakrájenou cibulí a ozdobíme kapary a vějířky okurky. Hned podáváme.

