

Tatarák ala DoPe

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí svíčková 500 g
- Kečup - jemný 2 lžíce
- Pepř mletý 1 špetka
- Worcestrova omáčka 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Hořčice plnotučná 2 lžička
- Žloutek 1 ks
- Tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrové maso dvakrát na jemno pomeleme (labužníci si ho mohou naškrábat), přidáme zbývající uvedené ingredience a dobře promícháme. Natíráme na osolené a ocesnekované topinky usmažené na omastku.

Je-li tatarák nevýrazný, přidejte worchesterovou omáčku. Hořčice je také chuťové plnivo, ale pozor, ať to s hořčicí nepřehazíte, tatarák by byl kyselý.

Drží-li maso špatně pohromadě, přidejte žloutek (bílek tam rozhodně nepatří). Dobrou chuť.

Poznámka:

Nedávejte do tataráku v žádném případě cibuli, kdyžtak až na potřené chleba. Chuť tak kvalitního a drahého masa přerazíte a nevychutnáte tu jemnost a lahodu. Ani česneku na topinku ze stejného důvodu nedávejte moc, raději si namažte silnější vrstvu tataráku.