

## Tatar wołowy

data aktualizacji: 2019.02.15 autor: Redakcja



### Składniki:

- ładny kawałek polędwicy wołowej (w tańszej wersji może być ligawa) – ok. 100 g na porcję
- oliwa
- sos sambal lub inny sos ostry
- sól morską
- parmezan
- dodatki: cebula, marynowane grzybki, korniszony, żółtko, pieczywo

Polędwicę siekamy i wrzucamy do miseczki (można użyć maszynki do mięsa). Dodajemy odrobinę oliwy i sos sambal (według uznania). Doprawiamy solą morską. Mieszamy.

Dodatki do tataru kroimy w drobną kostkę. Moja propozycja to – cebula, marynowane grzybki i korniszony.

### **WSKAZÓWKA szefa kuchni**

*Do dekoracji wykonamy prostą miseczkę z sera, w której podamy nasz tatar. Na pergamin (papier do*

*pieczenia) ścieramy odrobinę parmezanu i wkładamy do piekarnika. Czekamy aż ser się rozpuści. Lekko przestudzoną masę przekładamy na rolkę folii aluminiowej lub streczowej. W ten sposób z płaskiego chipsa serowego uzyskamy łódeczkę, w którą będziemy mogli włożyć nasz tatar.*

Poszczególne elementy dania układamy na talerz. Danie można dodatkowo wzbogacić grzankami z pieczywa. Wystarczy z kromki chleba wykroić kółka za pomocą kieliszka lub małej szklanki. Grillujemy je i układamy przy dodatkach. Na jednym z nich delikatnie układamy całe żółtko.

Gotowe!

*Autorem przepisu jest Piotr Kraćkowski, autor facebook'owej strony „Kuchnia - nie - Domowa”.*

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30903-tatar-wolowy>