Tradycyjny tatar wołowy

data aktualizacji: 2019.05.13 autor: Redakcja

Składniki:

- polędwica wołowa 200 g
- żółtko jaja 1 szt
- ogórek kiszony 50 g
- cebula szalotka 50 g
- olej rzepakowy 1 łyżka
- grzyby shitake miniatury
- musztarda sarepska do smaku
- przyprawa magi do smaku
- sól pieprz świeżo mielony do smaku

Przygotowanie:

Mięso z polędwicy wołowej możesz posiekać lub zmielić albo poprosić o zmielenie w sklepie. Jeśli chcesz siekać mięso – włóż je na parę chwil do lodówki, by lepiej się kroiło. Przed podaniem wymieszaj z olejem, przyprawą w płynie maggi i musztardą, solą i pieprzem do smaku. Uformuj

tatara w kształt jak na zdjęciu, obok ułóż drobno posiekanego ogórka, cebulę i grzyby w całości . Żółtko ułóż na mięsie, grzyby shitake obtocz w oleju i ułóż na talerzu.

Przepis autorstwa Zbigniewa Korzeniowskiego z cateringu "W pół drogi".

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31972-tradycyjny-tatar-wolowy