

Bramborový tatarský biftek



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

329 kalorií , **8 g** cukrů , **20 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-tatarsky-biftek>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce. Necháme je vychladnout, poté je nastrouháme na jemném struhadle, přidáme najemno nakrájenou cibuli, rozmačkaný česnek, worcester, kečup, vejce a olej, osolíme a opeříme a důkladně utřeme. Podáváme na topinkách.

Ingredience

- ✓ 4 větší brambory
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 2-3 lžíce worcesteru
- ✓ 2-3 lžíce kečupu
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 4 plátky topinek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Ostatní