

Tatarský biftek



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

1318 kalorií , **3 g** cukrů , **6 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Ajaja

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

Příprava

Hovězí maso nejméně 2x pomeleme, případně naškrábeme, máme-li svíčkovou. Do mletého masa pak přidáme cibuli nakrájenou velmi najemno, vejce, sůl, pepř, papriku, chili pastu - pokud chceme mít tatarák pikantnější, jinak ji můžeme vynechat. Dochutíme kečupem a worcesterovou omáčkou. Vše dobře promícháme. O smažíme si chléb na topinky, které potřeme česnekem. Na topinky pak nanášíme masovou směs a podáváme např. s červeným vínem.

Ingredience

- ✓ 400 g kvalitního a libového hovězího masa (nejlépe svíčkové)
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ troška mleté papriky
- ✓ trocha chilli pasty
- ✓ lžičce Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- ✓ lžičce kečupu
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 10 plátků chlebu na topinky

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod

