
Befsztyk tatarski

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1303 razy.

45 dkg wołowiny bez kości (połędwicy)
3 dkg oleju
5 dkg musztardy
5 dkg korniszonów lub ogórka konserwowego
sól
pieprz
18 dkg cebuli
papryka
5 dkg grzybków z octu
5 żółtek

Mięso opłukać , oczyścić ze ścięgien i błon, zemleć , wymieszać z solą, pieprzem i papryką, wyrobić bardzo starannie. Przygotować dodatki: cebulę obrać , drobniutko pokrajać , skropić octem z grzybków. Grzybki i ogórki posiekać . Mięso podzielić na porcje, każdą porcję wyrobić i wygładzić nożem na okrągły befsztyk grubości 3 cm. Ułożyć na talerzyku deserowym, zrobić w środku wgłębienie na żółtko. Dookoła obłożyć dodatkami nie mieszając ich, skropić olejem. Przed podaniem na wierzchu befsztyka położyć surowe żółtko.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD