
Befsztyk tatarski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3805 razy.

40 dag wołowiny bez kości,

6-8 dag cebuli,

4 żółtka,

5 dag ogórków konserwowych,

4 dag grzybków marynowanych,

oliwa,

musztarda,

sól, pieprz

Mięso umyć , zemleć , wymieszać z oliwą i przyprawami. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić razem z ogórkiem i grzybkami. Mięso wycierać na talerzyki lub półmisek, w środku zrobić wgłębienie, w które włożyć żółtka a w koło mięsa ułożyć cebulę, ogórki, grzybki i musztardę.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>