
Tatar po niemiecku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3294 razy.

60 dag polędwicy końskiej lub wołowej,

4 żółtka,

cebula,

4 łyżki koniaku,

3 korniszony,

łyżka oliwy,

łyżka siekanej natki pietruszki,

pół łyżki siekanych listków bazylii,

sól,

pieprz,

papryka.

Mięso trzykrotnie przepuścić przez maszynkę. Wymieszać

dokładnie z koniakiem i oliwą. Doprawić solą, pieprzem

i papryką. Przygotować 4 porcje, w zagłębieniu każdej

umieścić żółtko. Posypać siekaną zieleniną. Podawać z gorącymi tostami oraz marynowanymi grzybami.