
Tatar po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3258 razy.

60 dag polędwicy końskiej lub wołowej,

cebula,

4 żółtka,

4 sardynki z puszki,

3 marynowane pieczarki,

2 korniszony,

łyżeczka musztardy,

łyżeczka przyprawy do zup maggi,

łyżeczka oliwy,

sól,

pieprz,

papryka.

Mięso trzykrotnie przepuścić przez maszynkę. Cebulę posiekać , korniszony i grzyby pokroić jak najdrobniej.

Wymieszać mięso z oliwą, musztardą oraz maggi, podzielić na cztery porcje. Na każdej z nich w zagłębieniu umieścić całe żółtko i sardynkę. Obok położyć cebulę, korniszony i pieczarki. Podawać z białym lub ciemnym pieczywem, krążkiem masła oraz zestawem przypraw (sól, pieprz, maggi, papryka, oliwa).