
Tatar po włosku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2637 razy.

60 dag polędwicy końskiej lub wołowej,

2 łyżki oliwy,

mała cebula,

sok z cytryny,

5 dag parmezanu (można zastąpić ostrym żółtym serem),

pomidor,

świeży ogórek,

plasterki cytryny,

łyżka siekanej natki pietruszki,

sól,

pieprz.

Mięso trzykrotnie przepuścić przez maszynkę, cebulę posiekać . Mięso wymieszać z oliwą, dodać cebulę, pieprz

i sok z cytryny. Podzielić na cztery porcje. Ser zetrzeć

grubo na tarce i posypać nim porcje miesa. Udekorować

plasterkami pomidora, ogórka i cytryny, posypać natką.

Podawać z białym pieczywem oraz marynowanymi grzybami. Jako przyprawy stosować maggi i zioła w różnych kompozycjach.