

---

# Befszyk tatarski (zwany również &#8222;tatarem&#8221;)

Dodano: 2005-12-08 12:32:47  
Język: niezdefiniowany  
Odwiedzono: 3387 razy.

Befszyk tatarski &#8211; to surowa drobno siekana lub mielona polędwica wołowa (smakosze twierdzą, że polędwica końska jest znacznie smaczniejsza), zaprawiona cebulą, pieprzem i oliwą. &#8222;Tatara&#8221; możemy bez trudu, nie tracąc czasu na stanie w kolejce, kupić w garmażerii. Jest to potrawa nie tylko smaczna, ale łatwostrawna i bogata w składniki, które przy smażeniu i gotowaniu częściowo ulegają zniszczeniu. 100g (10dkg) to idealna porcja na jedną osobę.

Befszyk tatarski z ziemniakami z wody i np. zieloną sałatą, mizerią lub inną surówką stanowi pełnowartościowe pod każdym względem danie obiadowe.

Jeść go można bez doprawienia. Ale jeśli chcecie trochę pogrymasić, to służę chętnie radą:

10 dkg &#8222;tatara&#8221; dokładnie zmieszać z surowym żółtkiem i siekanym szczypiorkiem. Można też dla zaostrenia smaku dodać &frac12; łyżeczki musztardy.

Jeśli nie macie czasu na ugotowanie ziemniaków (taki pośpiech wybaczam Wam tylko wyjątkowo), możecie befsztykiem tatarskim dość grubo posmarować grzanki z bułki paryskiej lub jeszcze lepiej &#8211; z jasnego żytniego chleba. Chleb lub bułkę pokrojone w kromeczki kładziemy na patelni i lekko przyrumieniamy z obu stron. Jeszcze ciepłe smarujemy &#8222;tatarem&#8221; i obficie posypujemy szczypiorkiem.

Nadesłał: mermas <mermas@tlen.pl>

---

bleeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeee

Nadesłał(a): ewa7410 <ewa7410@gazeta.pl> 2007-02-07 13:02:37

Nieźle. Ja jeszcze dodaję ostrą mieloną paprykę i odrobinę zwykłej maggi. Ważne aby jajka dodawane do mięsa wyparzyć we wrzątku w skorupkach (słynna salmonella). Tatar to zawsze była obowiązkowa potrawa na każdej imprezie za czasów "gierka". Dla koneserów dzisiaj, a szkoda bo to bardzo zdrowa rzecz :)

Nadesłał(a): Mur <1901@vp.pl> 2007-04-15 23:04:55

Wszystko pycha, ale tatar potrzebuje dużo czosnku i kiszzonego ogórka drobno posiekanego.

Nadesłał(a): Anna ?K <ola19944@vp.pl> 2007-08-26 10:08:16