

Tatarský biftek z hovězí svíčkové

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

500 g	hovězí svíčková
4 ks	žloutek
	jarní cibulka
	kyselé okurky
	kapary
	plnotučná hořčice
	dijonská hořčice
	kečup
	tabasco
	worcesterová máččka
	sůl
	čerstvě mletý pepř
	drcený kmín
	chilli
	mletá paprika
	chléb na topinky
	olej na smažení
	česnek



Postup přípravy

Hovězí maso nejemno naškrábeme ostrým nožem a dáme vychladit na 20 minut do lednice. Na talíři poté z masa vytvarujeme bochánky (z daného množství budou 4 talíře/ porce) a uprostřed každého uděláme důlek, do nějž rozklepneme vajíčko (popř. jen zakapeme olivovým olejem). Okolo masa servírujeme jemně nasekanou cibulku, pokrájené kyselé okurky, kapary, a v malých mističkách i oba druhy hořčice, kečup, tabasco, worchesterskou omáčku, sůl, čerstvě mletý pepř, drcený kmín, chilli a mletou papriku. Na rozpáleném oleji opečeme topinky a potřeme je česnekem. Na každém strávnickovi pak necháme vlastní smíchání a namixování ingrediencí na tatarák podle libosti.