

[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

**Recept:**  
Tatarski biftek

**Sestavine:**

1/2 kg Rostbif (goveje meso)  
1 x strok česna  
1 x jajce  
1 x peteršilj  
1 x sol  
1 x poper  
1 x paprika  
1 x gorčica  
1 x paradižnikova mezga  
1 x zelena  
1 x kapre  
1 x curry  
1 x timijan  
1 x rožmarin  
1 x bazilika  
1 x origano  
1 x muškatni orešček  
1 x pimet  
1 x majoneza



**Zahtevnost:**



**Splošni opis in postopek:**

- Na multipraktiku na drobno zmeljite meso in dodajte zmleti česen 1 strok.
- V mikserju dobro premešajte 1 jajce, 1 malo žličko peteršilja, 1 do 2 žlički soli, 1 do 2 žlički popra več dodajate po okusu, 2 mali žlički

paprike, 1 malo žličko gorčice, malo paradižnikove mezge približno 1 veliko žlico, zelena, kapre, curry, timijan, rožmarin, bazilika, origano, muškatov orešček in pimet. Vse začimbe v oglatem oklepaju dodajte malo oziroma po okusu.

- Na koncu je potrebno 1 in 2 točko združiti skupaj in dodati še žlico majoneze.
- Tatarski biftek naj počiva nekaj ur.

Tatarski biftek se lahko postreže na popečenem kruhu kot jed ali dodatek.