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.