



Klasický tatársky biftek

Ingrediencie

- 400 g hovädzie mäso
- 4 kusy žltok
- 120 g kyslé uhorky
- 120 g marinované huby
- 120 g cibuľa
- 1 lyžica MAGGI Tekuté korenie
- 2 lyžice repkový olej
- 1 štipka soľ
- 1 štipka čierne korenie

Postup

1. Mäso (z hovädzej sviečkovice, roštenky alebo stehna môžete nadrobno nasekať alebo umlieť, alebo požiadať o pomletie v obchode. Pokiaľ chcete mäso škrabať alebo sekať, vložte ho na pár minút do chladničky, aby sa lepšie krájalo.
2. Pred podávaním ho podľa chuti zmiešajte s olejom, Tekutým korením MAGGI, soľou a mletým korením.
3. Vytvarujte tatársky biftek podľa obrázku, okolo rozložte nadrobno nasekané uhorky, cibuľu a huby.
4. Žĺtko dajte na mäso.

		20
		4
sacharidy	5.72 g	
energie	252.45 kcal	
tuky	15.21 g	
proteín	24.05 g	