

# Kompromisowy tatar



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2348** Ocena: **52200**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 250 g metki wołowej
- 1/2 małej cebuli
- 1 korniszon
- 2 żółtka jajka
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Z metki tatarowej formujemy kotlety. W każdym formujemy dołek.

Cebulę siekamy, ogórki kroimy w talarki. Mieszamy i układamy na kotletach.

Żółtka kładziemy na kotletach. Oprószamy solą pieprzem.

Całość smażymy na suchej patelni przez 20 min pod przykryciem.



Twoje notatki do przepisu: