

Tatar

Autor: **Kermeet**Przepisów: **51** Ocena: **1163**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Polędwica wołowa (ja często używam pieczeni, ponieważ polędwica jest dość droga), 40 dag
- cebula, 1 szt
- ogórek konserwowy, 2 szt
- grzyby marynowane, kilka sztuk
- żółtko jajka, 2 szt
- olej
- sól i pieprz
- Sok z cytryny lub kwasek cytrynowy w płynie
- maggi

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso zmielić, rozdzielić na dwie porcje, uformować tak jak na zdjęciu, z wgłębieniem. Żółtko, dodać do wgłębienia w mięsie. Posiekać bardzo drobno cebulę, ogórki i grzybki, dołożyć do mięsa. W trakcie rozrabiania doprawiać.

Twoje notatki do przepisu: