

TARTARE DI MANZO (HOVĚZÍ TARTAR)



Suroviny

500 g mletého libového hovězího masa
4 žloutky
1 cibule
nasekaná petržel
kapary

2 nakládané umleté sardelky
citron
extra panenský olivový olej
sůl
pepř

Pokrm ze syrového masa, který pochází z oblasti Piemontu, je rafinovaný předkrm, který se skvěle hodí na úvod významných večeří nebo i jako druhý chod doplněný čerstvým salátem. Rozhodující je kvalita použitého masa. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Mleté maso rozdělte na čtyři talíře a vytvořte z něho kopečky. Uprostřed udělejte žlábek a do něho dejte syrový žloutek. Cibuli nakrájejte na tenké plátky a ozdobte jí kolem dokola masové kopečky, přidejte kapary, sardelky a petržel. Okořeňte olejem, solí, pepřem a citronem a podávejte.



PŘEDKRMY



MASO



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST