

# Tatarský biftek z kapra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 5

- kapr 1 ks
- větší cibule 1 ks
- paprika sladká 1 lžička
- worcester 1 lžička
- sójová omáčka 1 lžička
- dle chuti pepř 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- žloutek 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Vyfiletujeme kapra, nakrájíme na menší kousky, které se nám vejdou do mlýnku a maso nameleme, stačí jednou.

Nakrájíme cibuli na drobné kousky, přidáme žloutek, papriku, pepř, sůl, worcester, sójovou omáčku, promícháme a případně můžeme dochutit dle libosti.

Směs promícháme a dáme vychladit do ledničky. Podáváme s topinkami, potřeny česnekem.