

Netradiční tatarský biftek

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Zelené olivy 50 g
- Krajíce chleba 4 ks
- Máta 12 ks
- Olivový olej 6 lžíce
- Citrón 1 ks
- Kompotové okurky 5 ks
- Pažitka 1 svazek
- Petrželka 1 svazek
- Hovězí kýta 250 g
- Pepř, sůl 1 ks
- Tabasca 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Alžírsko

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve jsem si pomocí ostrého nožíku najemno nakrájela petržel, pažitku, mátu, olivy a také okurky. Šťávou z poloviny citronu, jsem polila tuto směs.

Použila jsem hovězí kýta, které měly nyní v akci v jednom z nákupních řetězců. Nejlepší by byla určitě svíčková, ale také s tímto čerstvým masíčko to bylo vynikající. Připravila jsem ho tak, že jsem si ho nakrájela na tenulinké nudličky a pak na malé kočečky. Chvilku to potrvá, protože jsem chtěla, aby to bylo skutečně malé a stravitelné. Maso jsem přimíchala k připravené směsi a přilila jsem olivový olej, přidala jsem harissou nebo nějakou štiplavou omáčku, sůl a pepř. Dobře jsem to promíchala a hned jsem to servírovala na připravené topinky, které jsem si připravila v topinkovači. Topinky s tatarák jsem si ještě pokapané citronovou šťávou a hned jsme to snědli.