

# Tatarský Biftek - pravý

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hovězí svíčková 500 g
- Žloutek 2 ks
- Česnek 1 ks
- Cibule 1 ks
- Hořčice 2 lžice
- Pepř mletý 1 ks
- Pálivá paprika 1 ks
- Sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nejdříve nameleme svíčkovou nebo naškrábeme - podle možností, nicméně platí zde, čím jemnější, tím lepší. Cibuli nakrájíme co možná nejvíce najemno a přidáme k masu. Dále naloupeme a namačkáme do masa celou hlavu česneku - je to zcela podle chuti, já osobně mám rád co nejčesnekovější. Dále přidáme 2 žloutky a hořčici, celé pořádně promícháme. Nakonec směs dokoříme podle chuti. Pro neznalé doplním, že nejvhodnější podklad pro Tatarský Biftek jsou topinky.