



A klasszikus tatár

Hozzávalók:

1 adag elkészítéséhez:

- **250 gr** sovány, friss marhahús (bélszín, fartó, lapos hátszín);
- **3 evőkanál** olívaolaj;
- **25 gr** sonkahagyma finomra vágva;
- **6-7 db** kapribogyó finomra vágva;
- **5-6 szem** zöldbors, kés lapjával megroppantva;
- **1 kávés** kanál dijoni mustár;
- **1 evőkanál** házi vagy Heinz ketchup;
- **1** tojássárgája;
- **1** evőkanál zöldpetrezselyem és snidling finomra vágva;
- só, bors;
- Tabasco, Worcestershire-szósz.

A lehűtött húst éles késsel vékony szeletekre, majd csíkokra, aztán finomra vágjuk. A hozzávalókat falapáttal alaposan belekeverjük. Intenzíven, de nem eltúlozva ízesítjük, lehetőleg azonnal tálaljuk, de a nyers tojást mindenképpen csak fogyasztás előtt keverjük bele. A tatár mindig frissen a legfinomabb!!!

Előkészítési idő: 10 perc.

Elkészítési idő: 5 perc.