



TATAR

- **POŁĘDWICA WOŁOWA** 0,5 KG
- **OGÓRKI KISZONE** 1-2 SZT.
- **CEBULA** 2 SZT.
- **KAPARY** kilka sztuk
- **PRZYPRAWA MAGGI**
- **JAJKA** 5 SZT.
- **SÓL MORSKA**
- **PIEPRZ**
- **OLIWA Z OLIVEK**

1

Polędwice myjesz i mielisz w maszynce.

2

Ogórki kiszone i cebulkę kroisz w drobną kostkę.
Zmieloną polędwicę doprawiasz do smaku solą, pieprzem maggi i oliwą z oliwek.

3

Bierzesz w dłoń niedużą kulkę mięsa i formujesz w okrąg z wgłębieniem na jajko.
Oddzielasz jajko od białka i delikatnie wkładasz żółtko do wgłębienia.

4

Obok tataru utóż cebulkę pokrojoną w kostkę, ogórki i kapary.
Smacznego!

SKAŁA TRUDNOŚCI: ● ○ ○

CZAS PRZYGOTOWANIA: 30 min

