



Klasický tatarský biftek

Ingredience

- 400 g hovězí maso
- 4 ks žloutek
- 120 g kyselé okurky
- 120 g marinované houby
- 120 g cibule
- 4 kapky MAGGI Tekuté koření
- 2 lžíce olej
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř

Postup

1. Maso (z hovězí svíčkové, roštěnce nebo kýty) můžete nadrobno nasekat nebo umlít, či požádat o namletí v obchodě. Pokud chcete maso škrábat nebo sekat, vložte je na pár minut do ledničky, aby se lépe krájelo.
2. Před podáváním je podle chuti smíchejte s olejem, Tekutým kořením MAGGI, solí a pepřem.
3. Vytvarujte tatarský biftek podle obrázku, kolem rozložte nadrobno nasekané okurky, cibuli a houby.
4. Žloutek dejte na maso.

15 Méně

4

Sacharidy	5.89 G
Energie	286.06 kcal
Tuky	17.8 G
Protein	25.34 G