

Tartar biftek



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g svežeg goveeg bifteka
- 4 do 5 žumanaca
- 3 kašike majoneza
- 2 kašike kecapa
- 1 kašika senfa
- 1 crveni luk
- 2 kisela krastavca
- 10 kom seckanih kapri
- vezica svezeg persuna
- Worcester sos
- Tabasko sos
- so
- biber
- aleva paprika
- beli luk u prahu

Priprema

Govei biftek sitno iseckati ili samleti u fine sitne komadice. Potom ga staviti u frizider, da se dobro ohladi pre pripreme i posluženja.

Umutiti 4 žumanceta, dodati majonez, kecap, senf, sitno seckane kapre, luk i kisele krastavce. U tu smesu dodati po želji so, biber, alevu papriku, beli luk u prahu i sitno seckan sveži peršun. Dodati takodje dve supene kašike worcester sosa i po želji tabasko sos.

Pomešati sitno seckan biftek iz frižidera sa smesom. Tako pripremljeno meso služiti na tanjiru uz pomfri i salatu po zelji. Ja licno preferiram zelenu salatu sa lukom i paradajzom sa malo majoneza, pavlake i balsamicom.

Ukrasiti sa malo svezeg persuna. Prijatno!