

Tatar Biftek



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bifteka
- **1** žumance
- **0,3 dl** ulja
- **1/2** limuna (sok)
- **1 kašičica** senfa
- kecap (po ukusu)
- **1/2 glavi** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- kiseli krastavac
- **6 zrna** kapra
- ljuta paprica (po ukusu)
- **0,3 dl** konjaka
- voršester sos (po ukusu)
- ljuti sos (po ukusu)
- so i biber
- krutoni ili krekeri

Priprema

Samleti meso... U ciniji umutiti žumance, senf, limunov sok, ulje i kecap. U tu smesu dodati meso i ostale sastojke, pa ih viljuškom i kašikom penasto umutiti. Zaciniti konjakom po ukusu i dobro sve umešati. Uz tatar biftek služiti prepečen hleb., ili krekeri.

Savet

Po originalnom receptu Lepog Brke