

Tartar biftek u balzamiko sircetu



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** bifteka
- **0.5 l** balzamiko sirceta
- **0.5 l** Worcester (Worcester) sosa
- tabasko sos
- **2 glavice** crnog luka
- kapar
- **150 g** krastavca
- **1** beli luk
- incuni (sitna riba)
- so
- biber
- mlevene crvene paprike
- **100 g** rukole
- maslinovo ulje

Priprema

U **Kenwood-ovom** procesoru hrane koji se dobija uz KM070, naseckati biftek, crni luk, kapar, beli luk, incune i krastavac. Zaciniti solju, biberom i tabasko sosom.

U **Kenwood-ovom Cooking Chef-u** kuvajte balzamiko sirce i worcester sos dok sos ne uvri i postane gust.

Na tanjir servirajte sos, a na njega tartar biftek. Ukrasite rukolom i maslinovim uljem.

Savet