



## Tatarski biftek

Chef Dagmar Čehovin

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Mesu za biftek odstranimo vse žilice in maščobo ter 3x zmeljemo. Posebej nasekljamo peteršilj, čebulo, česen in kapre. Damo v posodo z mesom, dodamo oljčno olje sol in poper ter tabasko po okusu. Vse dobro premešamo. Biftek je dober, če počiva vsaj 12 ur v hladilniku, nato ga postrežemo na popečenem toastu.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 čebula
- šopek peteršilja
- 4 jedilna žlica oljčnega olja
- sol in poper
- 3 stroki česna
- 400 g 3x mletega mesa za biftek
- 1 žlica gorčice
- 1 čajna žlica tabaska
- 1 čajna žlica vloženi kaper