

Tatarský biftek

Titus Eliáš

Ingredience

- 600 g hovězího válečku
- 4 hrsti okurek „cornichon“ (nakládané malé okurčičky)
- šalotka — 4
- 2 hrsti kaparů
- 4 hrsti čerstvých bylinek (petržel, rozmarýn, bazalka)
- 4 lžíce strouhaného parmazánu
- 8-12 stříknutí worcesteru a tabasca
- 4 vrchovaté lžíce dijonské hořčice a kečupu
- 8 vrchovatých lžic majonézy
- olej olivový — 40 ml
- Sůl, pepř

Postup

Okurky, šalotky, kapary a bylinky nasekáme nadrobno a nastrouháme parmazán. Umeleme nebo uškrábeme hovězí maso a v misce ho smícháme s ostatními ingrediencemi. Dochutíme olivovým olejem, solí a pepřem.