

Тартар из говядины

Вам понадобится

| | |
|---------------------------------|----------|
| Говядина (шея) | 250 г |
| Горчица французская | 15 г |
| Соль, свежемолотый черный перец | по вкусу |
| Соус табаско | 1 г |
| Каперсы маринованные | 12 г |
| Вустерширский соус | 15 г |
| Бальзамический соус | 20 г |
| Лук красный | 50 г |
| Огурцы маринованные | 70 г |
| Багет | по вкусу |
| Рукола | 10 г |
| Яйца перепелиные | 2 шт. |

Приготовление

- 1 Маринованные огурцы, каперсы и красный лук нарубить мелким кубиком. Багет нарезать ломтями и подсушить в тостере.

2

У говядины удалить все пленки и прожилки. Мясо пропустить через мясорубку с диском с крупной решеткой. Затем в фарш добавить горчицу, вустерский, табаско и бальзамический соус, соль и черный перец. Тщательно перемешать. Далее добавить в тартар лук, каперсы и огурцы, снова перемешать и отправить в холодильник на 30 минут.

3

Подавать с кусочками багета, рукколой и желтками двух перепелиных яиц.

Тартар из говядины