

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.

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.

2

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

3

Тартар из говядины