

Tatar z wołowiny

5 porcji 51 sek.

Składniki

- 500 g polędwicy wołowej
- 250 g cebuli
- 250 g ogórków kiszonych
- 50 g oliwy
- pieprz
- sól

Przygotowanie

1. Wołowinę pokroić na kawałki, podzielić na dwie części, każdą miksować oddzielnie.

   20 s + 8

2. Dodać olej, przyprawy.

   15 s + 4

3. Mięso wyłożyć na półmisek.

4. Rozdrobnić cebulę miksując.

   10 s + 5

5. Przełożyć do innego naczynia.

6 Rozdrobnić ogórki miksując.



7 Mięso obłożyć rozdrobnioną cebulą i ogórkiem.

8 Wariant podania: z jajkiem.