

# Tatar biftek

## Za 6 osoba

500 g bifteka  
1 žumance  
0,3 dl ulja  
sok od  $\frac{1}{2}$  limuna  
kašičica senfa  
kečap, po ukusu  
 $\frac{1}{2}$  glavice crnog luka  
1 čen belog luka  
1 kiseli krastavac  
6 zrna kapra  
ljuta papričica po ukusu  
0,3 dl konjaka  
vorčester sos po ukusu  
ljuti sos po ukusu  
so i biber  
hleb za krutone

## Način pripreme

1. Samleti meso. U činiji umutiti žumance, senf, limunov sok, ulje i kečap. U tu smesu dodati meso i ostale sastojke, pa ih viljuškom i kašikom penasto umutiti. Začiniti konjakom, po ukusu, i dobro sve umešati.
2. Uz tatar biftek služiti prepečen hleb.