

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.