



www.moji-recepti.net

## Recept:

Tatarski odrezak

## Sastojci:

- 1/2 kg goveđeg pečenja (junetine)
- 1 x češanj češnjaka
- 1 x jaje
- 1 x peršin
- 1 x sol
- 1 x papar
- 1 x paprika
- 1 x senf
- 1 x pire od rajčice
- 1 x celer
- 1 x kapari
- 1 x curry
- 1 x majčina dušica
- 1 x ružmarin
- 1 x bosiljak
- 1 x origano
- 1 x muškatni oraščić
- 1 x piment
- 1 x majoneza



## Težina:



## Opći opis i postupak:

- Meso sitno samljeti u multipraktiku i dodati mu nasjeckani češnjak 1 češanj.
- U mikseru dobro izmiksati 1 jaje, 1 malu žličicu peršina, 1 do 2 žličice soli, 1 do 2 žličice papra dodati po ukusu, 2 male žličice paprike, 1

malu žličicu senfa, malo pirea od rajčice oko 1 velika žlica, zelje, kapari, curry, majčina dušica, ružmarin, bosiljak, origano, muškatni oraščić i piment. Dodajte po malo svih začina u uglatim zagradama ili po ukusu.

- Na kraju spojite točku 1 i 2 i dodajte žlicu majoneze.
- Ostavite tatarski biftek da odstoji nekoliko sati.

Tartar biftek možete poslužiti na prepečenom kruhu kao prilog ili prilog.