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.