

# Tatarský biftek



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

**1318** kalorií , **3 g** cukrů , **6 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tatarsky-biftek>

## Příprava

Hovězí maso nejméně 2x pomeleme, případně naškrábeme, máme-li svíčkovou. Do mletého masa pak přidáme cibuli nakrájenou velmi najemno, vejce, sůl, pepř, papriku, chili pastu - pokud chceme mít tatarák pikantnější, jinak ji můžeme vynechat. Dochutíme kečupem a worcesterovou omáčkou. Vše dobře promícháme. Osmažíme si chléb na topinky, které potřeme česnekem. Na topinky pak nanášíme masovou směs a podáváme např. s červeným vínem.

## Ingredience

- 400 g kvalitního a libového hovězího masa (nejlépe svíčkové)
- 1 vejce
- špetka soli
- troška pepře
- troška mleté papriky
- trocha chilli pasty
- lžice Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- lžice kečupu
- 1 cibule
- 4 stroužky česneku
- 10 plátků chlebu na topinky

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod

