



Tatár beafsteak

bélszín, tojássárgája, vöröshagyma, mustár, fehérbors, só, ketchup, chili szósz, worchestershire szósz, piritós

A friss bélszínt 24 órán át lassú pácban érleljük (tt.bors, mustár, olaj hogy ellepje). Ezután jó alaposan ledaráljuk (2-3-szor), hogy pépes legyen., Minden 16 dkg húshoz 1 tojássárgáját készítsünk elő, valamint az összes . Előre ízesíthetjük a masszát, de az igazi beafsteak-et az, amit némi kóstolgatás mellett az ember magának készít el., A tálaláshoz a masszából készítsünk kicsiny fészket, a tojást ebbe ültessük bele. A felaprított hagymát és a fűszereket a fészkek köré rakjuk, így mindenki egyénileg keverheti ki a szája íze szerinti beafsteak-ot., Frissen elkészült piritóssal tálaljuk.

