

## TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

### SKŁADNIKI:

250 g polędwicy wołowej Uczta Qulinarna  
2 małe szalotki  
1 łyżka kaparów  
2 ogórki konserwowe  
1-2 łyżki oleju roślinnego  
sos Worcester do smaku  
sól i pieprz  
tabasco do smaku  
kilka gałązek natki pietruszki + do dekoracji  
grillowane pieczywo i parmezan jako dodatek

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Polędwicę drobno posiekać lub zemleć. Szalotki, ogórki konserwowe oraz kapary pokroić w małą kostkę. Natkę pietruszki oddzielić od łodyg i drobno posiekać. Wszystkie składniki wymieszać z mięsem. Doprawić solą, pieprzem, tabasco i sosem Worcester.
2. Do tataru dodać odrobinę oleju roślinnego. Do mięsa można dodać niewielką ilość gazowanej wody mineralnej.
3. Wszystkie składniki mieszać do momentu, aż mięso będzie odchodzić od ściany miski i zacznie tworzyć jednolitą masę. Uformować pożądany kształt na talerzu. Tatar udekorować pieczywem, startym parmezanem i gałązką pietruszki. Danie można też podawać z żółtkiem.