



TATAR WOŁOWY PODAWANY Z GRZANKAMI

SKŁADNIKI:

400 g ligawy wołowej Uczta Qulinarna Sokołów
1 cebula
1 mały słoik grzybków marynowanych
kilka ogórków korniszonów
1 łyżka ketchupu
1 łyżka musztardy
2 łyżki sosu Worcester
sól i pieprz
2 łyżki oleju
3 łyżki wody
bagietka

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso zmielić maszynką do mięsa lub bardzo drobno posiekać. Cebulę, grzybki marynowane, ogórki konserwowe drobno posiekać. Do mięsa dodać pokrojone dodatki, ketchup, musztardę, sos Worcester, olej, wodę. Całość dokładnie wymieszać. Przyprawić solą i pieprzem.
2. Bagietkę pokroić na kromki. Wstawić do piekarnika na ok. 5 minut do uzyskania złocistego koloru.
3. Przygotowanego tataru podawać z grzankami.