



TATAR Z LIGAWY

SKŁADNIKI:

250 g ligawy Uczta Qulinarna
2 małe szalotki
50 g kaparów (1 łyżka kaparów)
2 ogórki konserwowe
kilka gałązek natki pietruszki + do dekoracji
1-2 łyżki oleju roślinnego lub oliwy z wytlóczyn oliwek
2 jajka przepiórcze (opcjonalnie mogą być kurze)
sos Worcester
sól, pieprz
przyprawa w płynie Maggi
sos tabasco
tost pszenny

PRZYGOTOWANIE:

1. Ligawę drobno posiekać lub zemleć. Szalotki, ogórki oraz kapary pokroić w małą kostkę. Natkę pietruszki oddzielić od łodyg i drobno posiekać. Wszystkie składniki wymieszać z mięsem, doprawić solą, pieprzem, kilkoma kroplami Maggi, tabasco i sosu Worcester.
2. Do tataru dodać odrobinę oleju roślinnego lub oliwy (oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia jest niewskazana, ponieważ jest zbyt intensywna w smaku). 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, udekorować grillowanym tostem, żółtkiem przepiórczym oraz gałązką pietruszki.