# Siekany tatar z sarniny

My Little Food Safari

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

## Składniki:

oczyszczone polędwiczki z sarny - 300 g
olej rzepakowy - 2-3 łyżka
zimna przefiltrowana woda - 2-3 łyżka
sól - - do smaku
pieprz kolorowy - - do smaku
musztarda Dijon - 1 łyżeczka
sos Worcestershire - - kilka kropel
żółtka jaj - 3 szt.

dodatki: -
czerwona cebula - 1/2 szt.
marynowane prawdziwki - 4 szt.
korniszony - 6 szt.
kapary - 1 łyżeczka
fileciki anchois - 3 szt.
natka pietruszki i czerwony pieprz do ozdobienia -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Za pomocą bardzo ostrego noża mięso siekamy jak najdrobniej. Posiekane mięso doprawiamy solą, świeżo mielonym pieprzem, sosem Worcestershire, musztardą, wodą i olejem. Z mięsa formujemy 3 gniazdka, w które wbijamy po żółtku.

Dodatki drobno siekamy i układamy obok mięsa, tak by każdy mógł wymieszać mięso z tym co lubi.

Tatara podajemy z ulubionym pieczywem. Ja podałam z jeszcze ciepłymi paluchami z ciasta na pizzę.