





Tatar z polędwicy wołowej

 Aneta Sobieraj

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

Polędwica wołowa - 50 dag

Pieprz świeżo mielony - 1 łyżka

Cebula czerwona - 1 szt.

Sól - 2 łyżeczka

Ogórek kiszony - 4 szt.

Jaja (żółtka) - 6 szt.

Oliwa z oliwek - 4 łyżka

Dodatkowe info:

Tatara możemy podawać w towarzystwie sosu sojowego lub Maggi.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obrać, drobno posiekać.

Ogórki drobno posiekać.

Polędwice myjemy i mielimy w maszynce można też posiekać ja polecam mielenie... dodać posiekane ogórki, cebulę, wlać oliwę z oliwek i wszystko razem dokładnie wymieszać, doprawić do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem.

Tak przygotowane mięso odstawić na 30-40 minut do lodówki.

Jajka dokładnie umyć pod bieżącą wodą, włożyć do głębokiego naczynia i zalać wrzątkiem, pozostawić na kilka minut, następnie żółtka oddzielić od białek. Ze schłodzonego mięsa formować niewielkie kule, po środku każdej zrobić zagłębienie i włożyć żółtko.