

Tatar – befsztyk tatarski, tatar tradycyjny

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: mięso wołowe starannie oczyścić z błon, pokroić na kawałki 1-2 cm. Cebulę obrać, przekroić na 4 części, ogórki przekroić na mniejsze kawałki, pieczarki osączyć z zalewy.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia, przełożyć do miseczki. Do naczynia włożyć ogórki, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – 5 sekund, prędkość 6

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać posiekane ogórki ze ścian naczynia, przełożyć do miseczki. Umyć i osuszyć dzbanek i nóż.

Krok 5 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć mięso wołowe, dodać sól i pieprz, zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 8.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, do mięsa dodać olej i wodę, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przy pomocy łopatki wyjąć masę mięsną. Z masy uformować 4 okrągłe befsztyki tatarskie, obsypać je dookoła posiekaną cebulką i ogórkami, udekorować pieczarkami marynowanymi. Podawać z surowym żółtkiem i

pieczywem jako przekąskę.

Wskazówki :

Uwaga - czas miksowania można skrócić lub wydłużyć w zależności od pożądanego stopnia rozdrobnienia mięsa.