

Biftec tartar (crud)

Biftec tartar (crud)

Ingrediente :

1,200 kg carne macra, 6 galbenusuri, 3 sardele, 3 castraveti in otet, 2 cepe mijlocii

Preparare :

Se curata bine muschiul (sau alta carne frageda) de grasimi si de orice pielita. Se da prin masina de tocat carne. Cu lingura uda, se fac biftece care se aseaza crude pe farfurie. Cu dosul unei ligurite se face o adincitura in fiecare biftec, in care se pune cite un galbenus crud. Imprejur se aseaza sardelele spalate si fara oase, castraveti in otet si ceapa, tocate foarte marunt.