



Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za goveji tatarac

200 g	Govejega mesa (npr. file), mletega ali v kosu
1 cela	Majhna šalotka
2 žlici	Kaper
1 žlička	Dijonske gorčice
1 žlica	Paradižnikovega koncentrata
1 žlica	Oljčnega olja
0.5 žličke	♦
0.5 žličke	♦

Za avokadov tatarac

2 cela	Avokada
1 cel	Majhen svež čili
1 cela	Limona
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Popr črni celi
	Oljčno olje
	Kapre za okras

Goveji in avokadov tatarac

🕒 25—35 Min 🍷 🍷 🍷

Priprava

- 1 Šalotko olupite in narežite na majhne kocke. Kapre odcedite in jih drobno sesekljajte.
- 2 Če goveje meso ni mleto, ga z ostrim nožem narežite na zelo majhne koščke. Dodajte šalotko, kapre, gorčico, paradižnikov koncentrat, origano, oljčno olje in papriko v prahu ter dobro premešajte. Nato po okusu začinite z morsko soljo in sveže mletim poprom.
- 3 Čiliju odstranite semena in ga zelo drobno sesekljajte. Avokada razpolovite in odstranite koščici, nato pa njuno meso narežite na drobne kocke. Avokadovo meso po okusu začinite s sokom polovice limone, sesekljanim čilijem, dobrim kančkom oljčnega olja, morsko soljo in sveže mletim poprom.
- 4 Z avokadovim tatarcem napolnite okrogel obroč na krožniku (ali pa postrezite v kozarcih) in po vrhu naložite goveji biftek. Pokapljajte z nekaj kapljicami kakovostnega oljčnega olja in okrasite s kaprami.

