



# Телешки тартар с авокадо

🕒 25–35 Минути 

## Подготовка

- 1 Обелете и нарежете на кубчета шалот. Отцедете каперсите и ги нарежете на ситно.
- 2 Ако не използвате телешка кайма, нарежете месото на тънки филийки. Добавете шалот, каперси, горчица, доматино пюре, риган, зехтин и червен пипер и разбъркайте добре. След това подправете на вкус с морска сол и прясно смлян пипер.
- 3 Почистете чилито от семките и нарежете много фино. Нарежете авокадото наполовина, отстранете костилката и нарежете месестата част на кубчета. Подправете авокадото на вкус със сока на половин лимон, нарязано чили, щедро количество зехтин, морска сол и прясно смлян черен пипер.
- 4 С помощта на ринг сервирайте авокадото в чиния, а отгоре подредете телешкия тартар. Ако нямате ринг, може просто да сервирате в стъклени чаши. Полейте с няколко капки висококачествен зехтин и гарнирайте с каперсите.

## Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

### За телешкия тартар

200 g	Телешко месо (напр. филе), смляно или на стек
1	Шалот, малка глава
2 с.л.	Каперси
1 ч.л.	Дижонска горчица
1 с.л.	Доматино пюре
1 с.л.	Зехтин
0.5 ч.л.	♦ Риган, ронен
0.5 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален

### За тартара от авокадо

2 бр.	Авокадо
1	Малка люта чушка
1	Лимон
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
	Зехтин
	Каперси, за декорация

