

Tatarák z hovädzieho mäsa a avokáda

25–35 Min

Príprava

1. Ošúpte šalotku a nakrájajte ju na drobné kocky. Sceďte kapary a nakrájajte ich nadrobno.
2. Ak nepoužívate mleté hovädzie mäso, pomocou ostrého noža ho nakrájajte na tenké plátky. Pridajte šalotku, kapary, horčicu, paradajkový pretlak, oregano, olivový olej a papriku a dôkladne premiešajte. Potom ochuťte morskou soľou a mletým korením.
3. Odstráňte semiačka z čili a nakrájajte čili na veľmi tenké prúžky. Prekrojte avokádo na polovice, vyberte kôstku a dužinu nakrájajte na malé kocky. Avokádo ochuťte šťavou z polovice citróna, nakrájaným čili, trochou olivového oleja, morskou soľou a čerstvo pomletým korením.
4. Avokádový tatarák naservírujte v servírovacom krúžku na tanier (alebo v pohároch) a navrch položte hovädzí tatarák. Pokvapkajte pár kvapkami kvalitného olivového oleja a ozdobte kaparami.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

Na hovädzí tatarák

200 g	Hovädzie mäso (napr. filet), pomleté alebo ako steak
1 kus	Šalotka, malá
2 PL	Kapary
1 ČL	Dijonská horčica
1 PL	Paradajkový pretlak
1 PL	Olivový olej
0.5 ČL	Oregano drvené
0.5 ČL	Paprika špeciál sladká

Na avokádový tatarák

2 kus	Avokádo
1 kus	Čerstvá čili papričky, malá
1 kus	Citrón
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé
	Olivový olej
	Kapary, na dekoráciu