



Tatarák z hovädzieho mäsa a avokáda

🕒 25—35 Min   

Príprava

- 1 Ošúpte šalotku a nakrájajte ju na drobné kocky. Sced'te 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, trochu 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 paprička, malá
1 kus	Citrón
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé
	Olivový olej
	Kapary, na dekoráciu

