

## Tartar de vită

Steps: 8

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

---

800 g	mușchi de vită tocat	1 legătura	pătrunjel
2	gălbenușuri de ou	2	cepe
1/2	lămâie	2 lingurițe	muștar puternic
4 linguri	ulei	2 linguri	ketchup
	sos Tabasco		sare
	piper		

### Instructions

Un preparat clasic, atemporal, pe care acum poți să-l pregătești și tu pentru cei dragi.

**Pasul 1.** Se amestecă gălbenușurile într-un castron cu muștarul și sucul de la o jumătate de lămâie.

**Pasul 2.** Se adaugă sare și piper.

**Pasul 3.** Se adaugă în fir uleiul, amestecând regulat cu un tel, ca la maioneză.

**Pasul 4.** Se adaugă carnea de vită tocată în sos.

**Pasul 5.** Se amestecă cu o furculiță, se adaugă ketchup-ul, ceapa tocată, caperele și pătrunjelul tocat.

**Pasul 6.** Se azonează cu câteva picături de Tabasco, după gust.

**Pasul 7.** Se împarte compoziția în patru chiftele de tartar și se servește imediat, de pe farfurii răcite în prealabil.

**Pasul 8.** Se poate servi cu cartofi prăjiți și salată verde.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**