



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

### **Befszyk tatarski**

Jeżeli chcemy uzyskać pikantny smak dodajemy więcej papryki

#### **Składniki:**

- żółtka, 5 szt.
- papryka, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- musztarda, 5 dag
- olej, 3 dag
- posiekane grzyby, 5 dag
- cebula, 19 dag
- korniszon, 5 dag
- wołowina , 45 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Mięso opłukać, oczyścić ze ścięgien i błon, zemleć, wymieszać z solą, pieprzem i papryką, wyrobić bardzo starannie. Przygotować dodatki: cebulę obrać, drobniutko pokrajać, skropić octem z grzybków. Grzybki z octu i ogórki posiekać. Mięso podzielić na porcje, każdą porcję wyrobić i wygładzić nożem na okrągły befszyk grubości 3 cm. Ułożyć na talerzyku deserowym, zrobić w środku wgłębienie na żółtko. Dookoła obłożyć dodatkami nie mieszając ich, skropić olejem. Przed podaniem na wierzchu befsztyka położyć surowe żółtko.

