



Tatar z sarny

Osoby, które przepadają za surowym mięsem szczególnie polecamy tatar z sarny z dodatkiem czarnuszki, która świetnie się z nim komponuje. Dla ostrości można dodać papryczkę chilli, jednak jeśli ktoś woli użyć typowo polskich składników polecamy świeżo starty chrzan.

Składniki

- comber z sarny
- czarnuszka
- ziarno jałowca
- słonecznik
- cebula szalotka
- chrzan
- mały ogórek kiszony
- sól i pieprz
- jajko przepiórcze

Sposób przygotowania

Mięso siekamy. Pieprz i jałowiec rozgniatamy w moździerzu. Sarninę doprawiamy solą, pieprzem, jałowcem oraz czarnuszką. Chrzan ścieramy na tarce, ogórki kroimy, cebule obieramy i drobno siekamy. Wszystko razem mieszamy i formujemy odpowiedni kształt. Obok kładziemy ziarna słonecznika, a na wierz dodajemy jajko przepiórcze. Ogórek, cebulę i ziarna możemy położyć również obok mięsa.