**Autor**Ozren Gruičić
ShareTweetSaveEmail
1

Recept za klasični tatarbiftek upotpunjen okusima jadrana: maslinovo ulje, kapari, slani inčuni, masline i tartufi .

RANIJI KORACI:
Biftek očistiti od svih žilica, premazati senfom i staviti u maslinovo ulje na barem dva dana.

POTREBAN PRIBOR:
Metalna zdjela dobro ohlađena u zamrzivaču
Dvije vilice
Daska za rezanje
Nož za meso
Kuharski nož
Čajna žličica
Čaša za bijelo vino

PRIPREMA:
Priprema ide u tri faze. Izrada umaka, priprema mesa i konačno sljubljivanje.

Umak
1. U dobro ohlađenu zdjelu staviti žutanjak, sol, papar, žličicu senfa i sok od pola manjeg limuna, te polako dodavati ulje (0,8 do 1 dl) uz stalno mješanje. U hladnoj zdjeli umak bi se trebao vrlo brzo zgušnjavati.
2. U umak dodati ljutu majonezu po želji, kečap po želji, sitno nasjeckani ili češnjak u prahu, žličicu peršina, te sve zajedno kratko umiješati.
3. Sitno nasjeckati 3-4 manja krastavca, žlicu lučica, dvije žličice kapara, pola glavice luka, 1-2 slana inčuna i nekoliko maslina. Za one kojima se ne da previše sjeckati može se kratko promiksati štapnim mikserom, pa sve dodati u umak i još jednom kratko izmješati.
4. Umak bi trebao biti gust poput majoneze, sa vrlo vrlo sitnim komadićima krastavca i maslina. Na okus bi trebao biti odgovarajuće kiseline, malo preslan i dosta prepikantan. Po želji ga se dodatno zaljuti kajenskom paprikom, tabascom ili nekim od domaćih ljutih umaka poput Vrabanera.

5. Natočiti dobro rashlađeno vino u čašu te preći na drugu fazu.



2

Meso
6. Najdosadniji dio je čupkanje mesa do vlaknaste strukture. To se radi sa dvije vilice ili

vilicom i tupim pilica nožem, a uvijek postoji i brza opcija ubaciti ga u multipraktik. No u ovoj posljednjoj opciji daje malo previše na paštetu. Za 600 g bifteka planirajte skoro sat vremena čupkanja. Tu i tamo otpiti malo vina.

Sljubljivanje
7. Jednu polovicu mesa ubacite u umak i utiskujete ga kroz dvije vilice. Potom dodati i drugu polovicu mesa, ali nadodati obilno worchester i žlicu maslinovog ulja s tartufom ili tarufate. Sve zajedno jako dobro izmješati da se dobije kompaktna i jednolična masa. Za kraj sve zaliti konjakom i kratko izmješati kako bi se ubio miris mesa.



3

8. Prebaciti u zdjelu za dekoriranje i aranžirati sa peršinom ili maslinama. U restoranima će vam ga spremiti direktno pred vama i odmah nude degustaciju, ali ja ga volim još neko vrijeme 15 – 30 minuta stvaiti da se hladi u frižideru. E tu sad popijem onu čašu vina ukoliko

je štogod ostalo do sada.

9. Poslužiti uz domaći istostirani kruh i maslac.



600 g biftek
1 kom. jaje

100 ml maslinovo ulje
½ prstohvat sol
½ prstohvat papar
½ prstohvat dimljena slatka paprika
1 prstohvat senf
1 prstohvat limunov sok
Zvijezda ljuta majoneza
Zvijezda blagi kečap
½ prstohvat češnjak u prahu
5 kom. masline
1 jušna žlica lučice
2 žličica kapari
2 kom. slani inčuni
4 kom. kiseli krastavci
½ kom. luk
1 jušna žlica Worchester umak
1 prstohvat peršin
1 prstohvat maslinovo ulje s tartufom ili tartufata
5 kapi ljuti umak (Vrabanero, Brutalero, Tabasco)
50 ml konjak
200 ml Chardonnay ili Istarska malvazija



NAMIRNICE

600 g biftek
1 kom. jaje
100 ml maslinovo ulje
½ prstohvat sol
½ prstohvat papar
½ prstohvat dimljena slatka paprika
1 prstohvat senf

1 prstohvat limunov sok
Zvijezda ljuta majoneza
Zvijezda blagi kečap
½ prstohvat češnjak u prahu
5 kom. masline
1 jušna žlica lučice
2 žličica kapari
2 kom. slani inčuni
4 kom. kiseli krastavci
½ kom. luk
1 jušna žlica Worchester umak
1 prstohvat peršin
1 prstohvat maslinovo ulje s tartufom ili tartufata
5 kapi ljuti umak (Vrabanero, Brutalero, Tabasco)
50 ml konjak
200 ml Chardonnay ili Istarska malvazija

Način pripreme

1

Recept za klasični tatarbiftek upotpunjen okusima jadrana: maslinovo ulje, kapari, slani inčuni, masline i tartufi .

RANIJI KORACI:
Biftek očistiti od svih žilica, premazati senfom i staviti u maslinovo ulje na barem dva dana.

POTREBAN PRIBOR:
Metalna zdjela dobro ohlađena u zamrzivaču
Dvije vilice
Daska za rezanje
Nož za meso
Kuharski nož
Čajna žličica
Čaša za bijelo vino

PRIPREMA:
Priprema ide u tri faze. Izrada umaka, priprema mesa i konačno sljubljivanje.

Umak
1. U dobro ohlađenu zdjelu staviti žutanjak, sol, papar, žličicu senfa i sok od pola manjeg limuna, te polako dodavati ulje (0,8 do 1 dl) uz stalno mješanje. U hladnoj zdjeli umak bi se trebao vrlo brzo zgušnjavati.
2. U umak dodati ljutu majonezu po želji, kečap po želji, sitno nasjeckani ili češnjak u prahu, žličicu peršina, te sve zajedno kratko umiješati.
3. Sitno nasjeckati 3-4 manja krastavca, žlicu lučica, dvije žličice kapara, pola glavice luka, 1-2 slana inčuna i nekoliko maslina. Za one kojima se ne da previše sjeckati može se kratko promiksati štapnim mikserom, pa sve dodati u umak i još jednom kratko izmješati.
4. Umak bi trebao biti gust poput majoneze, sa vrlo vrlo sitnim komadićima krastavca i maslina. Na okus bi trebao biti odgovarajuće kiseline, malo preslan i dosta prepikantan. Po želji ga se dodatno zaljuti kajenskom paprikom, tabascom ili nekim od domaćih ljutih umaka poput Vrabanera.
5. Natočiti dobro rashlađeno vino u čašu te preći na drugu fazu.



2

Meso
6. Najdosadniji dio je čupkanje mesa do vlaknaste strukture. To se radi sa dvije vilice ili vilicom i tupim pilica nožem, a uvijek postoji i brza opcija ubaciti ga u multipraktik. No u

ovoj posljednjoj opciji daje malo previše na paštetu. Za 600 g bifteka planirajte skoro sat vremena čupkanja. Tu i tamo otpiti malo vina.

Sljubljivanje
7. Jednu polovicu mesa ubacite u umak i utiskujete ga kroz dvije vilice. Potom dodati i drugu polovicu mesa, ali nadodati obilno worchester i žlicu maslinovog ulja s tartufom ili tarufate. Sve zajedno jako dobro izmješati da se dobije kompaktna i jednolična masa. Za kraj sve zaliti konjakom i kratko izmješati kako bi se ubio miris mesa.



3

8. Prebaciti u zdjelu za dekoriranje i aranžirati sa peršinom ili maslinama. U restoranima će vam ga spremiti direktno pred vama i odmah nude degustaciju, ali ja ga volim još neko vrijeme 15 – 30 minuta stvaiti da se hladi u frižideru. E tu sad popijem onu čašu vina ukoliko

je štogod ostalo do sada.

9. Poslužiti uz domaći istostirani kruh i maslac.



Tatarbitek u ozračju jadrana
NAMIRNICENačin pripreme