Hovězí tatarák s grilovanou topinkou a Tylžským sýrem



30 minut náročnost ●●○○

Tatarák a topinka je nejen skvělý začátek večera, jehož součástí je alkohol. Pokud na topince necháte zapéct sýr, navíc ještě Tylžský, tato pochoutka získá další rozměr.

Ingredience

- 300 g jemně mletého hovězího ořechu
- pažitka
- jarní cibulka
- naložené kapary
- sůl, pepř, worcesterová omáčka, olivový olej, hořčice
- 100 g Tylžského sýru
- kváskový chléb
- Jihočeské máslo

Návod na přípravu:

Jemně mleté nebo poctivě nasekané maso si ochutíme solí, pepřem, hořčicí, worcesterovou omáčkou, pažitkou, nasekanými kaparami a připravíme na talíř. Chléb nakrájíme na tenké plátky a potřeme povoleným máslem, ogrilujeme a na grilu zapečeme s Tylžským sýrem. Zároveň na grilu opečeme světlou část jarní cibulky a nasekáme ji na tatarák, zelenou část krájíme na kolečka a zdobíme s ní topinky zapečené sýrem.