



# Tsjechië

## **Tatarák**

### *Biefstuk tartaar*

100 - 150 gr. ossehaas  
1 eierdooier  
zeer fijn gesneden ui  
scherpe mosterd  
gemalen karwij  
paprikapoeder  
worcestersaus  
majoraan  
ketchup  
gemalen zwarte peper  
zout

Snij de ossehaas in stukjes en haal het twee keer door de vleeswolf. Vorm een bal van het vlees en leg hem in het midden van een bord. Maak een kuil in de vleesbal. Daarin doe je de eierdooier. De rest leg je er in kleine bergjes/plasjes/hoopjes omheen.

De tatarák dien je op met topinky. Verhit een laagje olie in een koekenpan. Per persoon neem je een forse snede stevig, dik, donkerbruin brood. Die bak je aan beide zijden goudbruin in de olie. Pel een paar tenen knoflook en snij ze doormidden. Daarmee wrijf je het gefrituurde brood grondig in.

De tartaar met de topinky zet je vervolgens op tafel samen met een grote pul bier.