

Zaljubite se u tatar steak



 Jednostavan

Ljubav je to... crvena, mirisna, iskrena i posebna. Sve se poklopilo, moja ideja da za valentinovski set složim nešto drugačije i "ne kuhano" (jer ljubav mora biti takva), odlična cijena ramsteaka u omiljenoj [Mesnici](#)... Ne znam kako vi, ali meni je ovo idealan " dejt" i svaki frajer bi me oborio s nogu kada bi ovo za mene složio sam ili me izveo na sličan tanjur u neki dobar restoran. Da, sirovo meso jest malo "tricky" i ne bih ga jela svugdje... Tatar steak.

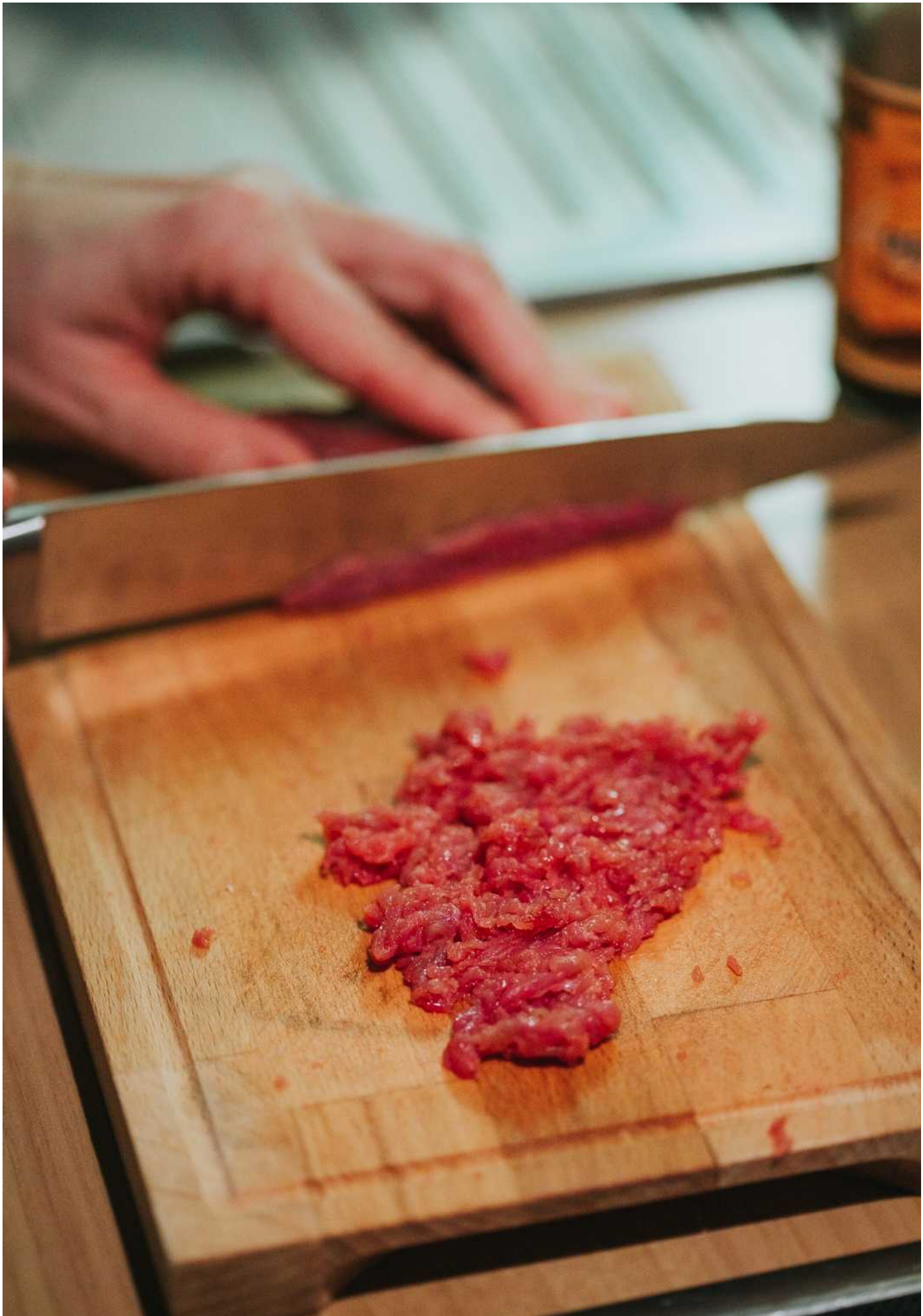
U izvornom obliku, radi se od najdelikatnijeg i finijeg komada mesa, bifteka, ali sam za ovu priliku odlučila napraviti iskorak i pokazati kako je tatar odličan i od pristupačnijeg komada junetine. Naravno, Ante je odabrao, kao i uvijek kraljevski komad i lijepo ga odrezao, tako da nisam imala previše posla u pripremi. Vama želim da se zaista zaljubite uz ovaj zavodljivi tanjur i uživate u ljepoti okusa u najzgodnijem društvu.



Sastojci:

- 400 grama ramsteka Mesnica Ravlić
- 2 žumanjka
- pola žličice dijon senfa
- limunov sok
- nekoliko kapi ulja
- 1 manji režanj češnjaka
- pola manjeg luka
- 1 žlica kapara
- 2 fileta inćuna
- 1 manja čili papričica
- pola žličice slatke mljevene paprike
- tabasco
- worchester umak
- konjak (whiskey)
- sol
- mljeveni papar
- maslac
- toast
- kavijar i klice (za aranžiranje)

Očistite meso od masnoće i žilica, mora ostati besprijekorno čisto. Pravilo broj jedan za savršen tatar je svježina namirnica, posebice mesa. Ovaj ramstek nisam stavila na zrenje, odmah sam ga radila.





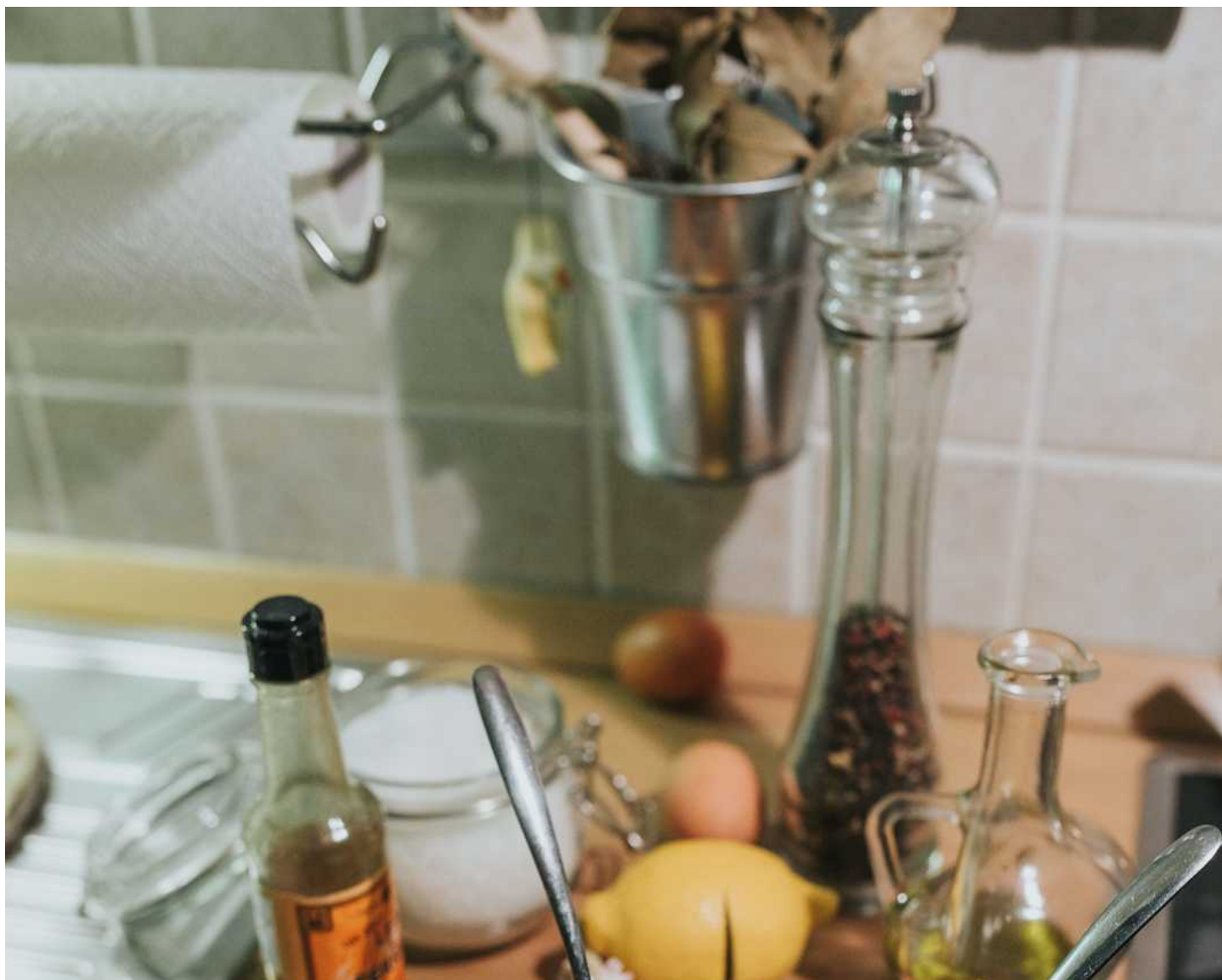
Drugo pravilo je da se namirnice ne melju, ne miksaju, sva ljepota je u isjeckanim sastojcima i tako cijela priča dobiva smisao, to je baš vaš originalan potpis, bez termičke obrade, bez mehaničke pripreme, samo vi, nož i ruka. Pa krenimo...

Nasjeckajte meso na što manje komadiće. Zamutite osnovni umak od žumanjaka, senfa i limunovog soka uz dodavanje ulja, kap po kap, kako bi dobili majonezu. Nasjeckajte ostale sastojke: kapare, luk, papričicu, incune pa umiješajte u umak dodavajući pomalo i začine. Omjer začina morate sami procijeniti (rekla sam vam da je to vaš unikat i original), tu nema pravila.





Dodajte u smjesu polovicu količine mesa pa dobro izmiješajte, dodajte ostatak i nastavite miješati igrajući se sa začinima jer jako je važno da se svi sastojci sjedine. Tatar se inače radi pred gostima (moja restoranska iskustva svjedoče) i ja sam ga radila pred mojim gostom jer se jede sirovo pa nitko ne bi volio znati što ste mu umiješali tamo negdje iza zida i ponudili kad je riječ o miješanom mesu koje nije termički obrađeno.





Ja sam ga ostavila neka malo “stane”, 15ak minuta, tek toliko da smislim prezentaciju na tanjuru i ispečem tost, otvorim butelju vina i poslužim. Tatar od mesa najbolje ide uz toast i maslac, a ja sam dodala i notu afrodizijaka u vidu kavijara i zgodnih klica da zaokruže sliku





Dobar tek!