



# Ölz super mehak kruh za sendviče

Tatarski biftek z belimi šampinjoni in s kremo iz feferonov



## Sestavine

6 rezin Ölz super mehak kruh za sendviče

\*\*\*

### TATARSKI BIFTEK:

540 g drobno sesekljan goveji file

80 g vložene čebulice

60 g na drobne kocke narezane kisle kumarice

15 g drobno sesekljane kapre

6 g drobno sesekljane sardine

24 g gorčica s pehtranom

140 g kečap

3 nožev konice Sambal Oeleka

1 ČŽ sladke paprike v prahu

1 ČŽ worchestrska omaka

40 g jedilno olje

5 g sol

• malo sveže mletega črnega popra

\*\*\*

### KREMA S FEFERONI:

300 g srednje pekočih vloženih feferonov, brez pecljev in semen

80 g crème fraîche

nekaj kisa od feferonov

\*\*\*

### MARINIRANI ŠAMPINJONI:

240 g drobne rezine belih šampinjonov

brizg limoninega soka

nekaj soli

nekaj oljčnega olja

drobno sesekljan peteršilj

\*\*\*

nekaj lističev pehtrana

## Čas priprave

45 min

**Popoln fingerfood – za prijeten pozen zajtrk ali naslednjo zabavo!**

### Priprava tatarskega bifteka:

zmešajte čebulice, kisle kumarice, kapre, sardine, gorčica, kečap, Sambal Oelek, paprika v prahu, worchestrska omaka, olje, sol in poper. Goveji file dobro premešajte z marinado in pustite počivati v hladilniku do 2 uri.

Feferone in crème fraîche fino pirirajte v Moulinettu ali mešalniku, po potrebi dodajte nekaj kisa od feferonov, da nastane homogena masa.

Z okroglim modelom odtisnite sredico iz Ölz super mehkega kruha za sendviče, premažite s tatarskim biftekom pribl. 1,5 cm debelo, obložite s šampinjoni in okrasite s kremo iz feferonov ter z drobnimi lističi pehtrana.

**Postrezite takoj in uživajte!**

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

