

Petro Vaselo

The soul of our soil

Melgis

TARTAR DIN CARNE DE VÂNAT

pentru 6 persoane

timp de preparare 20 min

INGREDIENTE:

- 1 ceapă roșie, tocată
- 3 linguri oțet de vin roșu
- 1 linguriță boabe de ienupăr
- 1 linguriță semințe de chimen
- 1 linguriță boabe de piper negru
- 250–350 g carne de vânat
- sare afumată după gust
- 4 gălbenușuri de ou
- măcrișor sau coajă de lămâie rasă, pentru garnitură

MOD DE PREPARARE:

Înmuiiați ceapa roșie tocată în oțet într-un castron mic

Prăjiți boabele de ienupăr, semințele de chimen și boabele de piper într-o tigaie mică la foc mediu spre mare, până când sunt parfumate

Mutați condimentele într-un mojar și zdrobiți până devin o pulbere grunjoasă

Tocați carnea de vânat cu un cuțit ascuțit

Puneți carnea mărunțită într-un castron și presărați peste condimentele măcinate

Scurgeți ceapa roșie și adăugați-o în castron

Adăugați 1/2 linguriță de sare afumată și amestecați tartarul

Adăugați mai multă sare după gust

Pentru a servi, faceți o mică adâncitură în centru

Separati gălbenușurile de ou de albuș

Puneți gălbenușurile în mica adâncitură

Ornați cu măcrișor sau coajă de lămâie rasă