**Тартар из говядины**

|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\Alena\Desktop\Новая папка (2)\вод\DSCF2529.jpg** | **Ингредиенты:**   * Говяжья вырезка -100 гр. * Маринованные огурцы -30 гр. – 1 шт. * Небольшой помидор – 0,5 шт. * Лук красный (или лук-шалот) среднего размера – 0,5 шт. * Долька лимона * Белый хлеб (тост) – 1 шт. * Перепелиное яйцо * Соль, перец, масло оливковое по вкусу * Салат-микс для украшения * Масло оливковое для декора |

1. **Способ приготовления:**
2. Готовим гренки: тонко нарезанный батон без корочки обжариваем на сковороде без масла (либо готовим гренки в тостере).
3. Нарезаем говядину мелкими кубиками *(Примечание: не использовать мясорубку!),* а также лук, маринованные огурцы. У помидора удаляем семена и крепление плодоножки (кожицу не удаляем!) и тоже нарезаем мелкими кубиками.
4. Все ингредиенты, порезанные кубиками, солим, перчим (по желанию можно добавить перец чили, или соус табаско, или кайенский перец), добавляем оливковое масло. Перемешиваем.
5. *Примечание: не поливаем соком лимона, его дольку лучше подать отдельно.*
6. Жарим перепелиное яйцо (в классическом варианте используется сырой желток).
7. Формируем блюдо. Украшаем бальзамическим уксусом и микс-салатом.