

Tatarský biftek s parmazánovým fondue



Ingredience **pro 4 osoby**

Tatarák

600 gr	Hovězí svíčková
6 lžic	Olivový olej extra panenský
1/2 ks	Citron
p.p.	Mořská sůl
špetka	Čerstvě mletý pepř

Fondue

300 ml	Čerstvá smetana
120 gr	Sýr Parmigiano Reggiano
2 ks	Žloutek M

Na ozdobení

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

20

min

5

min

5

min

Cena

**600 g hovězí svíčkové**

Maso vytáhneme z lednice nejméně hodinu předem a necháme ho při pokojové teplotě. Důkladně ho očistíme od viditelného tuku a blan...



Nakrájíme ho nejprve na tenké plátky...



plátky na nudličky...



a nudličky nadrobno...



Za pomoci dvou nožů do těsta tlučeme tak dlouho, dokud nezískáme požadovanou hrubost...



6.

6 lžic olivového oleje sůl čerstvě mletý pepř

Vložíme do misky, jemně ochutíme olivovým olejem, solí a pepřem...



7.

citronová šťáva

Zakapeme citronovou šťávou a dobře promícháme...



40 g pancetty

Pancettu nakrájíme na tenké plátky a poté na nudličky...



Vložíme ji na studenou pánev a bez tuku orestujeme dokřupava...



10.

Dobře odkapanou pancettu položíme na kuchyňský papír a osušíme. Necháme vychladnout...



11.

300 ml čerstvé smetany

Do hrnce vlijeme smetanu a přivedeme k varu...



120 g parmazánu

Přidáme strouhaný parmazán a metličkou rozšleháme...



2 žloutky

Jakmile je fondue bez hrudek, odstavíme z ohně a za stálého šlehání přidáme žloutky. Dáme stranou a necháme vychladnout...



14.

Pomocí vykrajovátka naaranžujeme tatarák do hlubokého talíře...



15.

Přilijeme vlažnou fondue...



16.

Ozdobíme prsty rozdrobenou pancettou a parmazánem.