



BAŁKAŃSKI TATAR

Tatar z kiełbasy Dobropolskiej z grzankami

SKŁAD DRUŻYNY:

15 dkg kiełbasy Dobropolskiej

1 cebula

2 jajka

koncentrat pomidorowy

1 łyżka masła

sól, pieprz

bagietka

oliwa z oliwek

czosnek

TAKTYKA:

1. Kiełbasę mielimy w maszynce do mięsa.

2. Następnie dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę oraz ugotowane na twardo jajka, wcześniej pokrojone w kostkę.

3. Dorzucamy 1 łyżkę masła i 5 łyżek koncentratu pomidorowego.

4. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

5. Wszystko dokładnie mieszamy, tak aby wszystkie składniki połączyły się w jedną masę.

6. Bagietkę kroimy w kromki pod kątem, następnie wcieramy czosnek, skrapiamy oliwą, pieprzymy i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni, aż uzyskamy chrupkość pieczywa.

7. Następnie smarujemy kromeczki powstałą pastą.

POZIOM TRUDNOŚCI:

🏆 łatwy

CZAS PRZYGOTOWANIA:

🕒 ok. 20 minut

JOKER ZESPOŁU:

Kiełbasa Dobropolska JBB

