

Ingredienser:

200 g skært skrabet oksekød (skal være ekstra godt)
4 skiver ristet kuvertbrød
1 lille løg
1 æg
Persille
Salt og peber

Tilberedning:

1. Hak løget fint
2. Bland kødet med løg, æg, og lidt hakket persille
3. Smag til med salt og peber
4. Rist kuvertbrød og fordel tatar kødet herpå
5. Pynt med friskhakket persille

Tips:

Kuvertbrød kan sagtens erstattes Artiskokbunde fra dåse

Velegnet som:

Forret eller som mellemret ved en god middag,
gerne med et snapsglas kold vodka

Ristet kuvertbrød med tatar

(4 personer)

