

Tatar z grilla

Składniki

- 200 g** chuda wołowina
olej rzepakowy tłoczony na zimno
- 1** łyżeczka cebuli dymki posiekanej
grzanki z bagietki
parmezan do woli
- 2** łyżeczki musztardy pikantnej
- 1** łyżeczka sosu sojowego
pietruszka
- 1** łyżka - marynowane kurki
sól
pieprz

Przygotowanie:

1. Namocz [drewienka do wędzenia](#) i przełóż je do [stalowego pojemnika na drewienka](#). Pojemnik układamy pod rusztem, grill rozgrzewamy i czekamy jak drewienka zaczną się dymić.
2. Mięso posiekaj i przełóż na tackę do wędzenia. Pozostaw na grillu około 3 minuty.
3. Marynowane kurki i pietruszkę posiekaj. Zetrzyj parmezan. Cebulę pokrój w kostkę. Wszystkie składniki wymieszaj z olejem rzepakowym. Dodaj łyżkę pikantnej musztardy. Dopraw solą i pieprzem.
4. Bagietkę pokrój na duże kromki. Posmaruj je olejem rzepakowym i połóż na ruszcie.
5. Gotowe mięso dodaj do wcześniej przygotowanych składników. Całość wymieszaj dłonią. Dopraw solą i pieprzem. Tatara odstaw do lodówki na 15-20 minut.
6. Grzanki zdejmij z rusztu. Tataru dopraw sosem sojowym i przełóż na bagietkę. Posyp startym parmezanem.