



## Tatár beafsteakkal töltött savanyúkáposztalevél színes paprikás tejfölös öntettel saláta csokorral:

*Hozzávalók (4 főre):*

- 40 dkg szürkemarhahátszín
- 4 db tojássárgája
- 1 fej vöröshagyma
- Worcester: ízlés szerint
- 1 kávéskanál mustár
- 1 kávéskanál ketchup
- Só
- 1 kávéskanál fűszerpaprika
- Őrölt kömény
- Színes bors keverék
- 4 db savanyú káposztalevél
- 10 dkg színes kaliforniai paprika
- 2 dl tejföl
- 1db cukkini:
- 1-1 db frise saláta és lolo rosso:



A lehartázott szürkemarha hátszínét kétszer ledaráljuk, majd a tojássárgájával, a finomra vágott vöröshagymával, a fűszerekkel és az ízesítőszerekkel pépesre keverjük. A savanyúkáposzta leveleket leforrázzuk, lehűtjük, kiterítjük, majd az ereit kivágjuk. A káposztaleveleket betöltjük a tatárbeafsteakkal. Elkészítjük az öntetet, a tejfölt sóval, fűszerpaprikával, őrölt köménnyel és az apró kockára vágott kaliforniai paprikával összekeverjük. A salátacsokorhoz a cukkínit négy felé vágjuk, közepét karalábévájóval kiszedjük és a megmosott salátaleveleket belerakjuk.

**Tálalása:** a tányér közepére rakjuk a salátacsokrot, köré rakjuk a félbevágott, töltött savanyúkáposzta leveleket és a tányér szélét körbeöntjük az öntettel.

