



Для рецепта вам потребуется:

- кресс-салат
- татарский бифштекс (рубленая говядина с солью, перцем, укусом, луком, растительным маслом)
- свежемолотый черный перец - по вкусу (?)
- редис - 1 пучок
- перепелиные яйца
- неочищенные кунжутные семена - 2 ст. л.
- молотая морская соль

Кресс-салат разобрать, промыть, хорошо просушить и разложить на 4 тарелки. Из татарского бифштекса нарезать кубики. Перепелиные яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать пополам вдоль. Редиску и половинки яиц смешать с кресс-салатом. Так как рубленое мясо татарское блюдо готовится в духовке, как и татарский бифштекс, не добавляйте в салат растительное масло.