

| PŠTROSÍ TATARÁK |

| 4 porce | 10 min | 20 min příprava

320 g	pštrosího filetu	1 lžička	dijonské hořčice
1	malá šalotka	4 lžíce	olivového oleje
5	sušených rajčat	1 lžíce	worcestrové omáčky
dle chuti	kapary	60 g	parmezánu
hrstka	hladkolisté petrželky		sůl, pepř

Maso nakrájíme na malé kostičky. Nakrájíme i sušené rajče, šalotku a kapary dle chuti. Dále přidáme petrželku, hořčici, olivový olej, worcestrovou omáčku, ale nesolíme. Zamícháme a podle chuti případně dosolíme. Opečeme tousty na pánvi s olivovým olejem a dozlatova opečeným česnekem nakrájeným na plátky. Posypeme nastrohaným parmezánem.

Dobrou chuť!!!