

Toores liha napsivenna moodi

...

... ehk siis boef a'la tartar

1. Sisse läheb:

1. Looma hakkliha, võid ka ise noaga kaapida, a'kes seda viitsib.
2. Peab olema väga korralik v lase ise läbi masina v lase turul läbi. Peaasi, vaata, et heledaid täppe sees ei oleks, need on loomarasva ja/või sidekoe tükid.
3. Tomatipasta v ketšup, a'mitte mingi odav solk ... parim on "Maadlex Ketchup Cilli"
4. 2 muna (kana, mitte enda omad)
5. 2 hapukurki
6. 1 suur sibul
7. Kõvasti küüslauku
8. Pipar, sool
9. Muud maitseained: kaneel, kurkum ... ja misiganes pähe tuleb *

2. Tegemine:

- 1 kolutäis: sibul, küüslauk hapukurk, lase hästi peeneks, selleks raputa blenderdamise ajal kõvasti
- Sega kõik segamini
- Pane natukeseks ajaks marineerima
- Söö praetud saiaga
- Kui sa ei täitnud p 1.2 ja/või 1.3 ... viska minema, peldikust läheb alla küll * 😊

* – pole tingimata vajalik

** – kui sa otsustad seda pikalt marineerida, siis ära üllatu, kui näeb välja nagu oleks juba korra söödud, maitse on hea

*** – kui ikka ei tulnud päris hästi välja, a'minema ka ei raatsi visata, siis saab läbi praadida v kotletti teha, vt "Napsivenna kotlett"