

# Tatarák, jak ho dělal Karel Gott. S touhle vychytávkou ho servíroval návštěvám, ty jen koukaly

[aazdravi.cz/tatarak-jak-ho-delal-karel-gott-s-touhle-vychytavkou-ho-serviroval-navstevam-ty-jen-koukaly](https://aazdravi.cz/tatarak-jak-ho-delal-karel-gott-s-touhle-vychytavkou-ho-serviroval-navstevam-ty-jen-koukaly)

Všechny příspěvky autora Hana Bordovská

3. 3. 2023



Tatarák má své zapřisáhlé milovníky stejně jako zapřisáhlé odpůrce. Jde o pokrm, který poprvé spatřil světlo světa v Paříži na přelomu 19. a 20. století. Syrové maso smíchané s kapary, cibulí a vaječným žloutkem, později také dijonskou hořčicí se stalo velmi oblíbeným.

## Odkud se vzal „tatarák“?

Traduje se, že název „tatarský biftek“ souvisí s nájezdníky z kmene Tatarů, kteří ukládali syrové maso pod sedla koní. Při jízdě se maso prosolilo potem zvířat i jezdců, následně okořenilo a pak snědlo. No...nemusíte se lekat, takhle historika je skutečně smyšlená. Jméno „tatarák“ pochází z dob, kdy se do něj místo vejce přidávala tatarská omáčka. I když ji později opět nahradilo vejce, pokrm si už své pojmenování zachoval.

## Období temna

Možná si vzpomenete, že v určitou dobu, konkrétně v letech 1987-2001 nebyl tatarák v našich restauracích k dostání. Bylo to kvůli směrnicí ministerstva zdravotnictví zakazující podávání syrového masa. Dnes si ho již objednat můžete, nicméně jeho příprava podléhá přísnějším pravidlům.



*Foto: Shutterstock*

## **Tatarák Karla Gotta**

---

Na neodolatelný tatarský biftek, který připravoval svým přátelům i sám Karel Gott, si nachystáme tyto suroviny.

- 400 g pravé svíčkové
- 2 žloutky
- 1 větší cibule
- 1 lžíce dijonské hořčice
- 1 lžíce kečupu
- 1 lžička worcesterské omáčky
- 1 lžička mleté červené papriky
- 1 lžička mletého pepře

- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžička soli
- 1 lžička tabasca
- 1 lžíce kvalitního koňaku nebo brandy

Maso pečlivě naškrábeme nožem a dvakrát až třikrát pomeleme. Přidáme nejemno nasekanou cibuli, utřený česnek, hořčici, kečup a worcesterskou omáčku. Osolíme, opepříme, přidáme mletou papriku a mletý kmín. Nakonec ještě vmícháme žloutky, tabasco a koňak. Celou směs důkladně promícháme a dáme na chvíli vychladit do ledničky.

Podáváme společně s topinkami lehce potřenými česnekem. Gurmáni mohou posypat také jemně nakrájenou cibulkou nebo jarní cibulkou. K dozdobení použijeme kapary či petrželku.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít