

najemno. Přidáme k masu a dochutíme lžičkou dijonské hořčice, jemně nasekaným koprem, citrónovou šťávou a čerstvě namletým pepřem. Necháme hodinu odležet v lednici.

Na šafránovou omáčku si dáme svařit kvalitní bílé víno se špetkou šafránu a důkladně rozmícháme. Přidáme smetanu a necháme krátce povařit. Lehce osolíme, zahustíme solamylem a stáhneme z plamene.



Takto připravenou šafránovou omáčkou, kaparami a plátky citrónu ozdobíme talíř, vychlazený tatarák navršíme doprostřed a podáváme s nasucho opečenými bílými toasty.

**Restaurace Air Club, [www.fba.cz](http://www.fba.cz)**