

## **Kako smo na silvestrovo delali biftek in pekli ljubi kruhek ...**

Silvestrovo je in biftek naj bo, velja v naši hiši. Sama se zadovoljim z bakalajem, ki ga kupim v štacuni. In potem maževa na kruhke vsak svoje. On biftek, jaz bakala.

In se je začelo že ob rani uri zlati uri. Ključna podrobnost je odpujsal do lokalnega mesarja po meso za biftek ali po domače rečeno pljučno, sama pa sem si rekla: »Mesi sine, mesi,« zavihala rokave in nasula v posodo 4 lončke fine bele moke, na sredino naredila luknjico, vanjo ljubeče položila košček kvasa, ga zalila z lončkom ravno prav tople vode in si, medtem ko sem čakala, da kvas vzhaja, skuhala čaj. Vmes sem prejela »klic v sili« od Ključne podrobnosti, saj ni znal odgovoriti na vprašanje mesarja kolikokrat naj spusti meso za biftek skozi flajš mašino. Odgovor je bil: »Dvakrat, dragi, dvakrat.«

Ko je kvasec ravno prav vzšel, sem masi dodala še pol lončka mlačne vode, tri žlice oljčnega olja, dve žlički soli, tri žličke sladkorja in mesila, mesila, mesila, mesila, dokler nisem zamesila enega takega fino mehkega ljubkega hlebca.



Vmes je prišel iz botege Ključna podrobnost z dvakrat zmletim mesom. Ker je bilo vreme ravno prav sončno, sva se odločila, da odpujsava na sprehod, da lahko testo v miru počiva in vzhaja. Odpujsala sva do omiljenega kafiča, kjer je bilo dosti omiljenih šankovskih kolegov. Sprehod me je zažejal in namesto čaja sem naročila Guinnessa, Ključna podrobnost pa kakopak Laško. Dosti omiljenih šankovskih kolegov je pripomoglo k temu, da so piva dobila mlade in po štirih rundah sva se komaj iztrgala iz objema šanka ter jo odpujsala domov, kjer se je testo že krepko razpaslo čez posodo v kateri naj bi počivalo. Malo smo ga spravili skupaj, oblikovali v manjše žogice, jih pustili še malo vzhajat, nato pa vrgli v prej ogreto pečico na 180 stopinj in jih pekli cca 45 minut.

Mesenja pa ni bilo konec, saj je bilo potrebno zamesiti še biftek. Šalotko smo drobno naseckali, prav tako štiri fino pekoče feferončke.



Vse skupaj smo z jajčnim rumenjkom, žlico olja, žlico majoneze, par kapljicami tabasca, malo mlete hude rdeče paprike, ščepcem popra in ščepcem soli še zamiksali v fino zmes, ki smo jo dodali 35 dekam dvkrat mlete pljučne in zopet mesili, mesili, mesili, dokler nismo zamesili tatarca.



Nato smo si malo naoljili tačke, oblikovali meso v kepico, jo potapkali z vilico, da je dobila mrežasti vzorec (kako neizvirno), nato pa se začeli matrati z nožem v maslu, da bi oblikovali iz njega rožico (iz masla, ne iz noža). Baje je spominjala na svinjski rilec (pripomba Ključne podrobnosti), jaz pa sem še vedno trdila, da gre za lepo rožico.



Tako pripravljenega tatrca smo deli v hladilnik, da si malo spočije. Kruhek smo ohladili in ga nato narezali na rezine, ki smo jih popekli v pečici ter jih postregli s spočitim tatarcem.

