

Lutenice (tatarák)

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené studené brambory 4 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Olej 1 dl
- Hořčice 1 lžička
- Kečup 6 lžíce
- Worcester 1 lžíce
- Sladká a pálivá paprika 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme na jemno rozsekanou nebo nastrouhanou cibuli a rozmačkaný česnek, přidáme papriku, olej hořčici, kečup, sojovku nebo worcestr a opatrně promícháme. Podle chuti dosolíme a dopeříme.

Tip :

Směs má být sice jako pomazánka , ale s viditelnou strukturou brambor a cibulky, takže se opravdu lépe hodí pevné salátové brambory a nesmí se zuřivě míchat, aby nevznikla ulepená kaše.