

Tatarská omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Slunečnicový olej 200 ml
- Olivový olej 50 ml
- Žloutek 2 ks
- Bílý vinný ocet 1 lžička
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Citronová šťáva 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř bílý mletý 1 špetka
- Šalotka 2 ks
- Sladkokyselá okurka 25 g
- Kapary 25 g
- Petrželová nať hladkolistá 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Než začneme s přípravou tatarky. Musíme si připravit majonézu a tu připravíme takto:

Nejprve se ale ujistěte, že mají všechny suroviny na tento recept pokojovou teplotu, aby se Vám emulze, která vznikne, nesrazila. Žloutky, dijonskou hořčici a vinný ocet dáme do větší mísy, přidáme špetku soli, bílého pepře a pomocí metly směs pomalu vyšleháme. Můžeme použít i šlehač.

Smícháme oba druhy oleje a za stálého šlehání je začneme přidávat nejprve po kapkách. Jakmile začne směs houstnout, můžeme olej přidávat tenoučkým pramínkem. Takto postupujeme, dokud do směsi nevmícháme všechnen olej.

Nakonec do směsi vmícháme čerstvě vymačkanou citronovou šťávu a dle potřeby dochutíme solí nebo pepřem. Takto máme připravenou základní majonézu.

Teď si připravíme tatarskou omáčku a to tak, že postupně přidáme do majonézy najemno nakrájené nebo nastrouhané šalotky, nasekané nakládané okurky, nasekané kapary a na závěr hladkolistou petrželku. Vše důkladně promícháme a máme hotovo.

Poznámka:

Připravováno dle receptu Zdenka Pohlreicha