

Tatarská omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Majolka 100 g
- Bílé víno 3 lžička
- Mléko 2 lžička
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Sardelová pasta 0.25 lžička
- Citronová šťáva 1 lžička
- Sladkokyselá okurka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Moučkový cukr 1 špetka
- Čerstvá petrželová nať 1 snítka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Majolku umícháme do hladka s vínem, mlékem, hořčicí, sardelovou pastou a citronovou šťávou. Přidáme sůl, cukr, pepř, co nejjemněji nasekanou cibuli, okurku a petrželku. Vše důkladně promícháme a v chladničce necháme hodinu rozležet a vychladit. Podáváme k masům vařeným, pečeným a k minutkám.