

Tatarská omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Žloutky opatrně oddělíme od bílků a dáme je do porcelánové misky. Přidáme k nim hořčici a za stálého míchání přikapáváme olej. Vymícháme hustou základní majonézu, do které vmícháme citronovou šťávu, kyselou smetanu, víno, sůl, práškový cukr, mletý pepř a ocet. Všechno dohromady dobře promícháme a podáváme ke studenému masu, rybám, smaženému sýru, smažené zelenině apod.