

Tartar umak | Tartar sos

Za početak da kažem da se ovdje radi o laganijoj varijanti **tartar sosa**, sa manje majoneze. U originalnom receptu za **tartar umak** je količina vrhnja je duplo veća od količine [majoneze](#).



- 4 DL kiselog [vrhnja](#)
- 100 g majoneze
- 1 režanj [bijeli luk](#)
- 2 fileta slane sardele ili inćuna (ili sol)
- 1 VŽ limunovog soka
- 1 MŽ senfa
- 1 MŽ [kapara](#)
- 1 VŽ [vlasca](#)
- 1 MŽ sušenog i mrvljenog [estragona](#)
- 1 VŽ sjeckanog [peršuna](#)
- 1 [šalota](#) (može i 1 VŽ sjeckanog luka)
- 2 [kisela krastavca](#)



Ubacite u sjeckalicu 1/3 vrhnja, i sve sastojke (osim majoneze), te kratkim (impulsnim) intervalima sve dobro sasjeckajte u sjeckalici. Nemojte sve pretvoriti u tekućinu! Ostatak kislog vrhnja i **majonezu** umutite pjenjačem ručno TEK kad ste sve sasjeckali. Naknadnim umješavanjem postizemo da nam **tartar sos** ne bude rijedak nego da je kompaktan.

Tartarski umak dosolite po ukusu, jer slanoću dobiva iz kapara, odnosno slanih sardela ili inćuna. Ne brinite uopće nećete osijetiti da je u **tartar sosu** riba, nego će oni dati sosu jednu finu notu. Naravno ako želite možete i izostaviti filete i koristiti samo sol.

Tartar umak, sos se konzumira dobro ohlađen.



www.moja-kuhinja.com