

Tartar umak



- 4 DL kiselog vrhnja
- 1 EL majoneze
- 1 režanj bijelog luka
- 2 fileta slane sardele ili inćuna (ili sol)
- 1 TL limunovog soka
- 1 TL senfa
- 1 TL kapare
- 1 EL vlasca
- 1TL sušenog i mrvljenog estragona
- 1 EL sjeckanog peršuna
- 1 šalota (može i 1EL sjeckanog luka)
- 1 kiseli krastavac
- 2 žumanjka tvrdo kuhanih jaja

Za početak da kažem da se ovdje radi o laganijoj varijanti tartar sosa. U originalu je samo količina vrhnja zamjenjiva sa količinom majoneze. Majonezu možete i sami napraviti, ali o tome drugi put..



Ubacite u sjeckalicu 1/3 vrhnja, i sve ostale sastojke (osim majoneze) te dobro izpirajte.

Ostatak vrhnja i majonezu umutite pjenjačem ručno TEK kad ste sve dobro izmiksali. Naknadnim umješavanjem postizemo da nam sos ne bude rijedak nego da je kompaktniji.

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



Sos se konzumira dobro ohlađen.