Tekst i zdjęcie: **kuchniaARTURA** - Kuchcik (173)

Sos Tatarski

Sos tatarski to sos, który trudno jest przyporządkować do jednej kuchni i jednego kraju. Oparty na majonezie zimny sos pochodzi prawdopodobnie z Franc

Czas przygotowania: do 15 min

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- ogórek konserwowy, 2 szt.
- cebula, 1 szt.
- grzyby marynowane, 4 szt.
- musztarda, 2 łyżecz.
- majonez, 8 łyżk.
- mielony pieprz, 2 g
- kapary , 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

1.2 małe ogórki konserwowe, małą cebulę, kilka marynowanych grzybków oraz 3 łyżeczki kaparów odsączamy z zalewy.Ja do sosu używam marynowanych maślaków, możecie użyć też pieczarek lub innych grzybów.Sos z taką proporcją składników jest dość kwaśny, przez co jest dobry jako dodatek do panierowanych smażonych mięs czy np. smażonego sera. Jeśli chcecie, aby Wasz sos był nieco mniej kwaśny, a bardziej majonezowy, możecie użyć trochę mniejszej ilości dodatków.2.Następnie wszystkie ze składników drobno siekamy. Możemy zrobić to nożem lub użyć miksera z funkcją siekania.3.Do miski wrzucamy 240 gramów majonezu (ok. 6-8 łyżek).4.Dodajemy jedną łyżeczkę musztardy (możecie użyć dowolnej musztardy – djion, sarepskiej lub innej).5.Dodajemy pokrojone wcześniej składniki i dokładnie mieszamy.6.Dodajemy około 1/3 łyżeczki zmielonego pieprzu. Próbujemy sosu i w razie potrzeby lub własnych preferencji możemy dodać jeszcze trochę pieprzu, cukru lub soli.7.Odkładamy go na minimum 30 minut do lodówki. Wcześniej możemy przełożyć go do pojemników, w których będzie podawany.8.Nasz sos jest gotowy! Świetnie sprawdzi się jako dodatek do smażonych i panierowanych dań lub np. jajek na twardo.Smacznego!