Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos tatarski

Lepszy niż kupny

☑ na Wielkanoc

Składniki:

- żółtka, 4 szt.
- olej, 12 dag
- galareta, 12 dag
- korniszon, 5 dag
- cebula, 3 dag
- musztarda, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

2 Żółtka ugotować, przetrzeć przez sito, włożyć do miski i ucierając dodawać po jednym surowym żółtku. Gdy jaja połączą się, ucierać je dalej wkrapiając najpierw trochę octu i po trochu olej. Korniszony, grzybki i cebulę pokrajać w drobniutką kostkę, wymieszać z sosem, dodać musztardę, sól i cukier do smaku. Sos rozrzedzić do odpowiedniej gęstości rozgrzaną galaretą mięsną lub rybną, zależnie od potrawy, do której sos ma być podany; zamiast galarety można dla rozrzedzenia sosu dodać trochę zimnego odtłuszczonego rosołu lub zimnej przegotowanej wody.