

JAUTIENOS TARTARAS



Gaminimas

1. Jautieną apibarstome druska ir pipirais ir paliekame 1val šaldytuve.
 2. Smulkiai supjaustome agurkėlius, svogūną ir kaparėlius.
 3. Susmulkiname mėsą.
 4. Mėsą sumaišome su daržovėmis, alyvuogių aliejumi, garstyčiomis, Vočesterio padažu bei raudonojo vyno actu.
 5. Virtuvinio žiedo pagalba patiekiamė tartarą lėkštėje, ant viršaus dedame putpelių kiaušinį. Prie tartaro puikiai tinka skrudintas prancūziškas ragelis.
- SKANAUS.

Už reeptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	geros kokybės jautienos (aš naudoju iš Kitchenme sausai brandintą jautienos išpjovą)
1vnt.	raudonojo svogūno
1-2 šaukštelių	kaparėlių
2 vnt.	marinuotų agurkėlių
1 šaukšto	Dižono garstyčių
1 šaukšto	raudonojo vyno acto
1 šaukšto	Vorčesterio padažo
pagal skonį	druskos ir pipirų
1 šaukšto	alyvuogių aliejaus
1vnt	putpelių kiaušinio