TENDERLOIN TARTARAS



Gaminimas

1. Visus padažo ingredientus atsakingai atsveriame ir sumaišome dubenyje.
2. Jautieną supjaustome tvarkingais mažais gabaliukais.
3. Į mėsą po truputį dedame padažą ir viską gerai išmaišome.
4. Tartarą formuojame su kulinariniu žiedu (arba kaip norisi Jums) ir patiekiame su putpelės kiaušinio tryniu ir plonai pjaustyta, orkaitėje pakepta duonele.

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

38 g	dijon garstyčių
3 g	angliškų garstyčių
53 g	pomidorų pastos
45 g	kaparėlių, smulkintų
38 g	kornišonų, smulkintų
vieno	kiaušinio trynio
vieno	šalotinio svogūno, smulkinto
šlakelis	alyvuogių aliejaus
nedidelė sauja	petražolių, smulkintų
nedidelė sauja	svogūnų laiškų, smulkintų
šlakelis	vorčesterio padažo
šlakelis	brendžio
žiupsnelis	juodųjų pipirų
žiupsnelio	druskos
400 g	KITCHENme tenderloin jautienos
4	puteplių kiaušinių tryniai (patiekimui)
	Čiabata

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/jautiena/tenderloin-tartaras.htm?tpl=pdf