

Autor : Magda

Titlu : Sos Tartar

Articol : Sos Tartar

650 g maioneza
150 g oua
300 g ceapa verde
150 g mustar
100 g patrunjel verde
0,2 g piper macinat
10 g sare

Operatii pregatitoare

Ouale se spala se dezinfecteaza se trec prin jet de apa rece , dupa care se fierb pana ajung la consistenta tare apoi se racesc se curata de coaje si se taie marunt.
Ceapa verde si patrunjelul se spala si se taie marunt.

Mod de preparare

Maioneza se amesteca treptat cu ceapa verde, patrunjelul, ouale taiate marunt, mustar, piper, sare.
Pentru uniformizarea sosului se amesteca usor. Se pastreaza la rece.

Prezentarea si servirea

Sosul se prezinta in sosiera.
Se serveste la preparate reci din peste, oua, subproduse din carne de vita sau pui.