

Tartár mártás készítése házilag - egyszer? tartármártás recept



Elkészülési idő: 5 perc

4 adag Hozzávalók: 1

dl
majonéz

2

dl
tejföl

1

teáskanál
cukor

1

teáskanál
só

1

teáskanál
mustár

1

ev?kanál
citromlé

1

teáskanál
friss bazsalikom levél (elhagyható)

1. lépés

Tedd egy tálkába a majonézt, majd keverd el benne a sót, cukrot és mustárt!

2. lépés

Add hozzá a citromlevet is, és keverd bele alaposan!

3. lépés

Add hozzá a tejfölt. Egy utolsó keverés, s már mehet is a h?t?be, vagy akár azonnal tálalhatod is.

Tartármártás készítése

Ez egy **majonéz** alapú tartár mártás **alaprecept**. Csak [majonéz](#)re, tejföltre, citromlére, mustárra és alapvet? f?szerekre lesz szükséged (cukor, só). Persze igazíthatsz is az ízén, attól függ?en mihez tálalod: tehetsz bele némi zöldf?szert a végén, pl. petrezselyemzöldet, snidlinget, bazsalikomot, kaport. Ez az édes-, sós-, savanyú és keserny?s íz utolérhetetlen módon csábító és nagyon fel tudja dobni a f?étel ízét, húsokét és köretekét.

Készítsd el a saját tartármártásodat házilag és k?eccer?en! Az eredeti tartár és a laktózmentes verzió íze azonos, használd minkét szósz elkészítéséhez ezt a receptet!

Tartármártás halhoz, karácsonyra

A tartármártást leginkább halak és rántott gomba fejek mellé szokták tálalni, de egy szárazabbra sikerült csirkemellet vagy csirkecombot is remekül fel lehet vele dobni. Selymességével a karácsonyi rántott hal, sült hal finom kiegészít?je, de más húsokhoz is kínálhatod karácsonykor.

Laktózmentesen

Készítheted **laktózmentesen** is, laktózmentes tejföllel. Az sem baj, ha 1 ember miatt a teljes mennyiséget laktózmentesre készíted, mert ett?l csak könnyebben emészthet? és egyébként ízre teljesen egyez? tartármártást kapsz.

A tartármártás eredete

A tartármártás a 19. századi francia szakácskönyvekben jelent meg először. Bármennyire is meglepő, az eurázsiai sztyeppék tatárjairól nevezték el. Ha érdekel a tartár eredete, [a wikipédián további érdekességeket olvashatsz róla!](#)

Milyen majonéz kell hozzá?

A majonéz a tartármártás alapja. Ha nem szeretnéd a bolti verziót használni, készítsd el a [majonézt is házilag.](#)

Forrás URL (módosítva 2019-12-02 18:21): <https://koecceru.hu/receptek/tartarmartas-hazilag>