

ZELENINOVÉ HRANOLKY S DOMÁCÍ TATARKOU



SUROVINY: mrkev, brambory, batáty, řepa, celer

SUROVINY NA DOMÁCÍ TATARKU: majonéza, sůl, pepř, jarní cibulka nebo šalotka, plnotučná hořčice, kyselá okurka, citronová kůra a šťáva

POSTUP: kořenovou zeleninu očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na hranolky. Jen brambory necháme ještě asi 2 hodiny máčet ve vodě, aby se vyplavil škrob. Osušené hranolky dáme na pečící papír na plech, pokapeme olejem a dáme péci asi na 200°C. Během pečení několikrát promícháme, ke konci můžeme přidat funkci GRIL, opeříme a osolíme, upečeme dozlatova.

Domácí tatarku si připravíme smícháním všech uvedených surovin, přitom okurku a jarní cibulku nakrájíme najemno nebo nastrouháme.