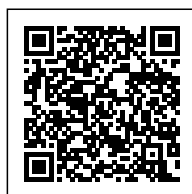




TATĀR MĒRCE NO HUGO





Bez majonēzes! Ātri, garšīgi, veselīgi! Gatava acumirkļi.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
1 marinēts gurķis



- 1 mazs sīpols
- 1 tējkarote sinepju
- 1 tējkarote sinepju ar graudiņiem
- Nedaudz sāls (pēc vajadzības)
- 2 lielas ēdamkarotes skāba krējuma (vai grieķu jogurta)

Procedūra:

Gurķus un sīpolus sagriežiet gabaliņos un kopā ar pārējām sastāvdaļām savietojiet blendera traukā (tāda kā augsta šmauga plastmasas glāze). Dažu sekunžu laikā sajauciet mērci ar rokas blenderi. Izejvielu attiecības varat variet pēc savas gaumes un atrast savu Tatār mērcīti. Jūs to varat pagatavot pavairāk un uzglabāt ledusskapī. It kā varot uzglabāt nedēļu ilgi (īsti nezinu – man tā mistiski pazūd jau otrajā dienā).

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo