



Bordeauxin tatit

Aineet: 1 l tuoreita herkkutatteja
3 rkl ruokaöljyä tai voita
sipuli
valkosipulinkynsi
(1 tl kirveliä)
suolaa
mustapippuria
sitruunamehua
runsaasti persiljasilppua

Valmistus: Viipaloi tatit ja silppua sipuli. Paista tattiviipaleet kuumassa rasvassa jotta ne ruskistuvat. Lisää silputtu sipuli sekä murskattu valkosipuli (ja kirveli) sekä suola ja mustapippuria suoraan myllystä. Paista, kunnes sipuli on läpikuultavaa. Lisää sitruunamehu ja persiljasilppu juuri ennen tarjoamista. Tarjoa paahtoleivän kanssa tai uusien perunoiden lisänä tai vaikkapa sellaisenaan.