

Majonéza základní

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 žloutky

300 g oleje

0,5 citronu (šťáva)

sůl

Postup

Do čistě vytřené porcelánové mísy s kulatým dnem vložíme žloutky dokonale zbavené bílků. Žloutky trochu osolíme a rozetřeme drátěnou metlou. Ze začátku stále jen opatrně přikapáváme olej: když hmota začíná houstnout, přiléváme olej v tenkém pramínku za stálého tření metlou tak dlouho, až směs zhoustne tj. až se hustá hmota zachytí kolem metly a utvoří jakýsi knedlík. Tuto hmotu rozředíme citronovou šťávou nebo octem a opět za stálého míchání nyní již tenkým praménkem přikapáváme olej tak dlouho, až hmota podruhé zhoustne natolik, že zůstane nabalená na metle. Tím jsme zhotovili základní majonézu - 350 g. Takto připravená majonéza se vyznačuje dobrou konzistencí a při dalším zpracovávání se málokdy srazí. Nemáme-li na míchání majonézy vhodnou drátěnou metlu použijeme dřevěnou vařečku - míchání vařečkou trvá déle. Mícháme-li majonézu na elektrickém robotu, zapneme ho na nejmenší rychlost, protože jinak se majonéza místo tření pěnovitě ušlehá a při přidávání dalších přísad snadno klesne.