

Ailloli

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- □ čerstvě mletý bílý pepř
- 5 · □ 4 -
- □ 0,25 až 0,375 l za studena lisovaného olivového oleje
- □ 2 žloutky
- 20 g bílého chleba bez kůrky (chlebičková veka, žemle)
- □ 1 lžice citrónové šťávy
- □ sůl
- □ 2 lžice mléka

Postup

Bílý chléb pokapeme mlékem a necháme změkhnout. Pak utřeme s hrubě sekaným česnekem a solí. Přišleháme žloutky a 2 lžice oleje, až se přísady spojí. Ostatní olej pak po kapkách a pak tenkým pramínkem vešleháme. Ochutíme solí a pepřem. (Rychleji to zvládneme, když koupíme hotovou ochucenou majonézu, přidáme v mléce namočenou střídku a česnek).

Podáváme k rybím pokrmům, grilovaným masům a bramborám pečeným ve fólii.