

Žloutková majonéza

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cukr

1 žloutek

1 dl oleje

1 dl mléka

sůl

ocet nebo citronová šťáva

Postup

Čerstvý žloutek, dobře oddělený od bílku, dáme do porcelánové misky, přidáme trošku soli a metličkou na sních dobře rozšleháme. Za stálého šlehání po kapkách přidáváme olej a každou kapku dobře zašleháme. Když majonéza začne houstnout, přidáváme olej ve větších dávkách. Když je docela hustá, máme základní majonézu, kterou rozředíme mlékem, přidáme podle chuti cukr, ocet nebo citronovou šťávu a sůl. Kdyby se nám majonéza z nějakých příčin srazila, napravíme ji tak, že do jiné misky dáme čerstvý žloutek, který rozšleháme s troškou soli, a za stálého šlehání po malých dávkách přidáváme sraženou majonézu.