

Domácí majonéza

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

1 ks vejce

mletý bílý pepř

1 ks žloutek

2 lžice citronová šťáva

sůl

150 ml olivový olej

Postup

Do mixéru rozklepneme vejce, přidáme žloutek se solí, pepřem a na nejvyšší stupeň umixujeme.

Pravidelným pramínkem přiléváme olej do šlehače tak, aby vznikla hladká majonéza. Nakonec přidáme citronovou šťávu.

Majonézu můžeme ještě dochutit solí a pepřem.

Domácí majonézu uchováváme vždy v chladu a neskladujeme ji dlouho.

Poznámka:

Jednoduchá příprava domácí majonézy, která se hodí do salátů, nebo i jako příloha zeleninových jídel.

Omáčka

Poznámka

Jednoduchá příprava domácí majonézy, která se hodí do salátů, nebo i jako příloha zeleninových jídel.