



Domácí majonéza

Ingredience

žloutky: **2 ks**

sůl: **1 KL**

dijonská hořčice: **1 KL**

olivový olej: **80 ml**

slunečnicový olej: **200 ml**

citrónová šťáva: **1 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Všechny ingredience musí mít pokojovou teplotu, aby se nám majonéza nesrazila. V misce vyšleháme žloutky s hořčicí, posolíme, opepříme a zašleháme citrónovou šťávu. Dohromady smícháme oleje a po kapkách je zašleháváme do směsi. Až začne směs houstnout, olej můžeme přilévat po pramínku. Jakmile se...

Domácí majonéza - recept

Všechny ingredience musí mít pokojovou teplotu, aby se nám majonéza nesrazila. V misce **vyšleháme žloutky s hořčicí**, posolíme, opepříme a zašleháme citrónovou šťávu. Dohromady smícháme oleje a po kapkách je zašleháváme do směsi. Až začne směs houstnout, olej můžeme přilévat po pramínku. Jakmile se olej ve směsi vstřebá, majonézu dochutíme a dáme vychladnout do lednice.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí