
MAJONEZ

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1176 razy.

3 żółtka,
2 szklanki oleju rafinowanego,
2 łyżeczki soku cytrynowego,
sól,
cukier,
ewentualnie musztarda

Do okrągłej porcelanowej salaterki wbić żółtka, rozetrzeć je trzepaczką, posolić, dodać musztardę, wlewać powoli i stopniowo oliwę (cienkim strumyczkiem), nie przestając ucierać; skrapiać od czasu do czasu sokiem z cytryny zmieszany z łyżeczką wody, aby utworzyła się gładka emulsja. Do smaku dodać szczyptę cukru. Majonez ma zastosowanie do sporządzania zimnych sosów do powlekania sałatek i innych przekąsek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD