
MAJONEZ OSZCZĘDNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1325 razy.

Szklanka oleju rafinowanego,
4 łyżki maki,
2 łyżeczki octu,
2 żółtka,
sól,
cukier

Zagotować szklankę wody z dodatkiem octu. Mąkę zmieszać z małą ilością oliwy, lekko przesmażyć, wlać wodę, zagotować aby utworzył się gęsty sos; następnie ostudzić pod przykryciem. Żółtka utrzeć z pozostałą oliwą, jak podano w poprzednim przepisie, dodawać stopniowo przygotowany sos i ucierać. Gotowy majonez posolić i dodać do smaku szczyptę cukru. Dodając do utworzonego w taki sposób majonezu musztardę, otrzymuje się zimny sos musztardowy, przez dodanie chrzanu - sos chrzanowy itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD