

---

# Sos majonezowy

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1264 razy.

2 żółtka  
zimna woda  
25 dkg świeżego oleju oczyszczonego  
cukier  
sól  
ocet lub sok z cytryny

Oddzielić żółtka od białek, włożyć do miski. Ucierać wałkiem w jedną stronę, dodać parę kropli cytryny lub octu i ciągle, ucierając powoli i ostrożnie, wkrapiać olej. Gdy sos zanadto gęstnieje, rozrzedzić nieco octem i łyżką zimnej wody, później wlewać olej cienkim strumieniem ciągle ucierając, dopóki nie wyjdzie cała ilość oleju, na końcu dodać cukier i sól do smaku: Gęstym majonezem okładać zakąski albo rozrzedzić go oraz podawać jako sos.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD