

---

# MAJONEZ BEZ OLEJU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1506 razy.

1/2 szklanki jogurtu  
1/2 żółtka  
1/2 łyżeczki musztardy  
1 łyżeczka soku cytrynowego lub zaprawy cytrynowej  
sól  
przyprawa curry

Musztardę rozetrzeć z żółtkiem, mieszając połączyć z jogurtem i sokiem cytrynowym lub winnym octem. Przyprawić do smaku solą i odrobiną przyprawy curry. Wykorzystywać do sałatek, surówek, jajek gotowanych, mięs i ryb podawanych na zimno. Przed podaniem oziębic w lodówce przez 30 min.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD