
Majonez podstawowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2483 razy.

Czas przygotow. 25 min.

2 zoltka,

250 ml oliwy,

1/2 łyżeczki cukru pudru,

2 łyżeczki octu lub soku cytrynowego,

1/2 łyżeczki soli,

1/4 łyżeczki białego pieprzu.

1. Zoltka ubić z solą, dodając stopniowo ocet lub sok cytrynowy. Powoli wlewać cieniutkim strumieniem oliwę, nie przerywając ubijania. Gdy masa zgęstnieje, doprawić cukrem i pieprzem. Majonez można ubić trzepaczką lub zmiksować na wolnych obrotach. By majonez się udał, wszystkie składniki muszą mieć jednakową temperaturę.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 42.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)