
prosty, szybki, tani i bezpieczny majonez

Dodano: 2006-04-12 13:26:42

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2035 razy.

1 łyżeczka musztardy sarepskiej
1 jajo
szczypta soli
ok 1 szklanka oleju rzepakowego
łyżka octu warzywnego lub winnego.

Sparzyć jajo, oddzielić żółtko, białko pozostawić na później.

Włożyć żółtko do miseczki i dodać musztardę, wymieszać.

Dodawać stopniowo olej i mieszać (niekoniecznie w jedną stronę) najlepiej przy użyciu mieszadła do sosów, skraca to czas przygotowania do 10 min. Dzięki użyciu mieszadła można dodawać większe ilości oleju (ok 3 łyżek jednorazowo). Na koniec dodać szczyptę soli, łyżkę octu, wymieszać, a kiedy składniki się połączą, wlać połowę pozostawionego białka i intensywnie wymieszać, smacznego.

Nadesłał: lisa <alicja@bluezone.no>