
Sos majonezowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1365 razy.

Główną zasadę majonezu jest wyborna oliwa i świeże jaja. W głębokiej porcelanowej salaterce mieszać 2 świeże żółtka, w których nie powinno się znajdować ani krzty białka, z szczyptą soli, aż zaczną tęgnąć. Potem dolewa się zwolna kroplami łyżkę przedniej oliwy i małą łyżkę octu estragonowego francuskiego, mieszając ciągle, po czym znów dodaje się żółtko, nieco oliwy i kilka kropli octu. Tak wciąż się postępuje aż do wymieszania pół kwarty oliwy, z żółtkami naprzemian, na tęgą, gładką masę. Do rozprowadzenia tej masy dodaje się zimnego rosółu.

Aby majonez był dobrze gęsty, można go zaprawić mąką zasmażoną z masłem na biało. Zaostrza się sos majonezowy pieprzem białym, miałko utłuczonym, solą i octem francuskim estragonowym. Używając sosu tego do ryb, można dodać angielskiej musztardy, przez co ostrość się powiększa.

Gdyby sos majonezowy w czasie mieszania lub stania miał się zwarzyć, to jest utracić swą gładkość, tak że oliwa wyszłaby na wierzch, natenczas zmieszać w drugim naczyniu jedno lub dwa żółtka z szczyptą soli i dodać do zwarzonego sosu, z którym się dopóty miesza, aż się wygładzi.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"