Sos majonezowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1469 razy.

Główna 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 czem 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 rosołu.

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.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"