

francouská aioli čeneková majonéza

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 10 stroužek
- žloutek 2 ks
- hrubá sůl 1.2 lžička
- olivový olej 500 ml
- citronová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Rozdrtit česnek se solí, přidat žloutky a energicky míchat. Za stálého šlehání přidávat po kapkách oleje, až se získá tuhá pasta. Nakonec zamíchat citronovou šťávu podle chuti.

P.S.: Pasta se používá ke studeným masům a jiným pokrmům. Mimo jiné také do polévek (i do Bouillabaisse).

Vydrží přikrytá v chladničce jako majonéza a dá se připravit z poloviční dávky.