

Vtipná majonéza

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- olej 2 dl
- vejce 1 ks
- plnotučná hořtice 1 lžička
- olej 1 lžička
- ocet 1 lžička

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

VTIP je v tom, že se to všechno dá NAJEDNOU do mixéru. Ponorný je super, začneme odspoda táhnout a je to za pár vteřin. Důležité je, aby nádoba byla úzká, mixér se tam musí pohybovat jako píšť. Tyč spustíme až na dno, zapneme a POOMAAALUU táhneme nahoru asi 5 sekund. A to je všechno!

Tatarku děláme stejně, jen přidáme sladkokyselou okurku a cibuli.

POZOR !!! cibuli a okurku dávejte jen nakrájenou do hotové majonézy, nedávejte společně s ingrediencemi do mixéru !!! - jen zamíchat k hotové majonéze !!!

Poznámka:

vejce dáme celé, tady i s bílkem