

Majonéza z vařených žloutků

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vařený žloutek 2 ks
- čerstvý žloutek 1 ks
- citrón 1 ks
- olej 1.4 l
- mléko 2 lžíce
- cukr 1 špetka
- sůl 1 špetka
- wolcestrová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mixéru nalijeme mléko, dáme čerstvý žloutek a uvedeme jej do chodu
2. Přidáme vařené žloutky a po chvíli, za stálého mixování přiléváme po částech olej
3. Bude-li hmota příliš hustá, zředíme ji citronovou šťávou nebo trochou mléka
4. Nakonec majonézu ochutíme solí a cukrem, případně i trochou worcesterské omáčky nebo hořčice.