

Domácí majonéza

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Žloutek 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Plnotučná hořčice 0.5 lžička
- Olej dle potřeby 150 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Žloutky osolíme, opepříme, přidáme hořčici a ručním elektrickým šlehačem ušleháme do pěny. Pak po troškách přiléváme a zašleháváme olej, dokud nemá majonéza požadovanou konzistenci.