

Rychlá domácí majonéza

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mletý černý pepř 1 ks
- ocet 1 lžička
- olej 2 dl
- mléko 1 dl
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do vysoké nádoby si nalijeme mléko a přiléváme olej - na 1 díl mléka jsou 2 díly oleje. Šleháme ručním tyčovým šlehačem (ne metličkami) do zhoustnutí. Olej přidáváme, dokud není majonéza tuhá.

Vyšlehanou majonézu ochutíme solí, octem, pepřem a hořčicí. Každý si vylepší podle své chuti. Domácí majonéza podle tohoto receptu je opravdu vynikající.