

# Rychlá majonéza

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 8

- Olej 2 dl
- Ocet 1 lžička
- Mléko 1 dl
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Šlehání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## 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.