

Bazalková majonéza

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Limetková šťáva 1 lžíce
- Vinný ocet 1 lžíce
- Olivový olej 100 ml
- Slunečnicový olej 200 ml
- Žloutky 2 ks
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Česnek - utřený nožem 2 stroužek
- Bazalkové lístky 2 hrst

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Limetkovou šťávu smíchejte s octem, v jiné misce promíchejte oba oleje. V robotu prošlehejte žloutky a hořčici a mírně osolte. Robot nechte běžet a po malých dávkách přidávejte smíchané oleje. Pak postupně vmíchejte i limetu s octem, česnek a nakonec i velmi jemně nasekanou bazalku. Dosolte.