

Domácí majonéza

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Žloutky 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Plnotučná hořčice 0.5 lžička
- Olej 150 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

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.