

Domaci majonez (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **12 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1-1,5 kašičice soli
- 1 kašičica senfa
- 2 kašike limunovog soka
- oko 300 ml ulja

Priprema

Izvaditi jaja da budu na sobnoj temperaturi, bar pola sata. Staviti ih u visoku posudu, dodati so i kratko izmiksati štapnim mikserom.

Potom dodati senf, limunov sok i u pocetku kap po kap ulja. Mutiti da masa pocne da se zgušnjava, a onda dodati i preostalo ulje u tankom mlazu, neprestano muteci, povlaceuti štapni mikser prema naviše, tako da se stvara bogata, kompaktna masa. Ako želite malo rei majonez, možete dodati još jednu kašiku limunovog soka, meni je ova gustina idealna...

Staviti majonez u teglu i cuvati u frižideru.

Savet