

Aromaticni *mayo*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- po ukusu soli
- 1/2 kašičice šećera
- 1 kašikabelog sirceta
- 450 ml ulja
- 1 veka vezaperšuna
- 1 vezicabosiljka
- 1 kašicicamajcine dušice
- 1 kašicicapikant-senfa

Priprema

Štapnim mikserom izmiksati jaja, šećer i so, pa kad se malo umute, staviti senf i u tankom mlazu nalivati ulje. Štapni mikser polako povlačiti naviše, da bi se stvorila fina emulzija. Kada se majonez napola umutio, staviti mešavinu začinskih trava, prethodno iseckanu, pa onda nastaviti sa mucenjem do željene gustine. Aromaticni majonez staviti u teglu i držati na hladnom. Odlicno ide uz sve vrste mesa.

Savet