

# **Domaci majonez iz blendera**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 manjajajeta**
- **1/2 limuna - sok**
- **1 kašicicasoli**
- **1.5 kašicica** senfa
- **300 ml** ulja
- **na vrh kašicice** bibera
- **1/3 kašicicesuve** miroije

## **Priprema**

U blender izlupari 2 jajeta i sa solju na kratko izmiksati.

Dodati limunom sok i ukljuciti blender pa u tankom mlazom dolivati ulje.

Kada se zgusti dodati senf, biber i miroiju i miksat još kratko da se sjedini.

Izruciti u teglu i staviti u frižider da se ohladi pre služenja.

## **Savet**

Miroiju i biber možete i izostaviti ako ne volite, ali ukuanima se baš dopalo i kažu da je i ukusom i gustinom bolji od kupovnog. :) Eto naina da i mi koji nemamo štapni blender napravimo dobar, domai majonez :)