*Aromaticni *mayo**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **po ukusu**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **1 kašika**belog sirceta
- **450 ml**ulja
- **1 veca veza**peršuna
- **1 vezica**bosiljka
- **1 kašicica**majcine dušice
- **1 kašicica**pikant-senfa

Priprema

Štapnim mikserom izmiksati jaja, šecer i so, pa kad se malo umute, staviti senf i u tankom mlazu nalivati ulje. Štapni mikser polako povlaciti naviše, da bi se stvorila fina emulzija. Kada se majonez napola umutio, staviti mešavinu zacinskih 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