

Majoneza sa pasteriziranim jajima



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cijelo jaje
- **2** žumanjka
- **1/2** limuna (sok)
- **1 kašika** sirčeta
- **1 kašika** senfa
- **125 g** suncokretovog ulja
- **125 g** maslinovog ulja
- **malosoli**

Priprema

U kašu štavnog miksera u kojem ćete pripremati majonezu stavite cijelo jaje, žumanjke, sok limuna, senf i so. Stavite suncokretovo ulje u manji lončić i zagrijte ga na 120 °C. Kad je ulje zagrijano sipajte ga u tankom mlazu u kašu s jajima i miksajte štavnim mikserom dok se sastojci ne povežu. Kad ste završili s dodavanjem ulja, dodajte sirce.

Zatim dodajte maslinovo ulje, sipajući ga polako u tankom mlazu. Nastavite miksati dok majoneza nije dobro umućena i gusta. Sipati majonezu u teglicu i ostaviti u frižider, da se ohladi i stegne.

Savet

Zahvaljui pasteriziranju jaja uz pomo toplog ulja, kao i maslinovom ulju (koje je odliian konzervant) majonezu možete uvati u frižideru do 15 dana.