

Majonez bez jaja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

potrebno je:

- **1,5 šolj**abelog pasulja iz konzerve
- **1**limun, sok i korica
- **2 kašike**ulja
- **po ukusu**so
- gaza za cedjenje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Iscedimo pasulj i izmeljemo u blenderu kao pire.

Sipamo u gazu, pa iscedimo pasulj, koliko možemo.

Sipamo u šerpu, dodamo ulje, sok od limuna i koricu. Na srednjoj temperaturi mešamo oko 10 minuta dok se ne zgusne.

Savet

Kad se doda limunova korica ne osea se više ukus pasulja. Ja sam pravila sa pasuljem iz konzerve ali isti rezultat) i belji majonez, dobiete ako koristite pasulj koji ste preko noi potopili u vodu. Znai ne kuvate ga, samo ga meljete.