

Balzamiko majonez



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- **1 kašika**Dižon senfa
- **1 kašika**balzamiko sirceta
- **1/4 kašice**soli
- **1/4 kašice**bibera
- **240 ml**suncokretovog ulja
- **1 kašica**limunovog soka

Priprema

Ovo je vrlo jednostavan recept za majonez bogatijeg ukusa u odnosu na kupovnu verziju. Kada je majonez u pitanju, uglavnom se u receptima navode samo žumanca kao glavni sastojci, dok se ovde koristi celo jaje. U nedostatku Dižon senfa, možete ga napraviti sami, recept možete naci ovde [Domaci senf](#). Neophodni je posedovati štapni mikser ili seckalicu (multipraktik) sa nastavkom za mucenje. Od ove kolicine sastojaka, dobije se puna teglica od 250 ml. U posudu staviti sve sastojke osim ulja i štapnim mikserom umutiti par sekundi samo da se sastojci blago spoje. Postepeno dodavati ulje uz konstantno mucenje štapnim mikserom, sve dok smesa ne dobije belicasto pastelnu nijansu kremaste teksture. Kada masa postane homogena i postigne željenu gustinu, majonez je gotov i može se odmah jesti.

Savet