

Kuvani majonez



Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanca
- 1 dl mleka
- 2 kašike mekog brašna
- 3 kašike maslaca
- 1 kašika senfa
- so
- limun
- 1 kašicica šecera u prahu
- 1 kašika ulja
- pavlaka-vrhnje

Priprema

Napravite svetlu zapršku od brašna i putera, dodajte mleko i posudu stavite u vrelu vodu.

Kuvajte dok se zgusne, uz stalno mešanje, skinite sa vatre i malo promešajte.

Kada se ohladi, dodajte žumanca, senf i kap po kap ulja.

Zaciniti sokom limuna, šecerom u prahu, solju i dobro izmešajte. Razredite pavlakom.