

Domaci majonez



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** jaje
- **1 kašičica** senfa
- **1 kašičica** limunovog soka
- **malosoli**
- **300 ml** ulja

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti jaje, senf, limunov sok i so po ukusu. Polako naliti ulje pa štapićnim mikserom nacentrirati na žumance i polako izvlaciti ka vrhu.

Savet

Može da se doda više ili manje senfa u zavisnosti od ukusa koji želite, a tako je ukusno kada se ubaci miroija. Savršen je kako za sendvije tako i uz sve vrste mesa.