

Domaci majonez (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 500 ml ulja
- 1 kašicica soli
- 1/2 kašičice kristal šećera
- 2 kašičice ljutkastog senfa
- 1/2 limuna - sok
- malo bibera mlevenog

Priprema

Jaje razbiti u čašu blendera.

Blenderom jaje kratko umutiti, dodati so i šećer, i malo umutiti. Dodavati ulje po oko 1,5-2 dl pa kratko mutiti. Kod zadnjeg dodavanja ulja još kratko umutiti da se majonez dobro stvrdne. Verovatno se sva količina ulja može dodati odjednom, ali meni je prvi put da sam radila sa blenderom pa sam dodavala postepeno ulje.

Dodati senf, sok od limuna i mleveni biber.

Blenderom još malo mutiti da postane jednolicna gusta smesa. Od ovih sastojaka dobije se oko 650 ml majoneza.

Savet

Ako nemate blender, majonez možete raditi i mikserom i metlicama za kremu ili u aši za frape.