

Majonez

Przepis z książki:

„Jajo. Znakomite i nieskomplikowane przepisy z jajkiem w roli głównej.” Kasi i Zosi Pilitowskich

Zdjęcie:

j.w.

Czas przygotowania:

ok. 20 min

Rodzaj diety:

Wegetariański

[Pobierz/wydrukuj pdf](#)

[Wyślij przepis mailem](#)

Składniki

- 2 żółtka
- 1 łyżka musztardy dijon
- sól
- świeżo mielony pieprz
- 250 ml oleju
- 2 łyżki soku z cytryny

Przygotowanie

Przygotuj niedużą miskę. Postaw ją na wilgotnej ściereczce, dzięki temu nie będzie się przesuwać. Wlej do niej żółtka, dodaj musztardę, sól i pieprz. Ubijaj trzepaczką lub mikserem, powoli wlewając cieniutką stróżką olej. Kiedy majonez zacznie gęstnieć, nie przerywając ubijania, wlewaj pozostały olej grubszą stróżką. Gdy olej całkowicie się wchłonie, roztrzepuj majonez jeszcze przez pół minuty, aż stanie się aksamitny i błyszczący. Na koniec dodaj sok z cytryny, wymieszaj, ewentualnie dosól, jeśli to konieczne.

Lista zakupów

[Musztarda dijon bezglutenowa BIO Byodo](#)

Gramatura: 125 ml

IDŹ DO SKLEPU

[Sok z cytryn 100% BIO Organic Farma Zdrowia](#)

Gramatura: 250 ml

IDŹ DO SKLEPU

Polecane dla Ciebie

Stir fry z kimchi i warzywami ZOBACZ

Chłodnik z ogórka ZOBACZ

Gaspacho arbużowe z chrupiącym tofu ZOBACZ

Krucze, bezglutenowe ciasto z rabarbarem ZOBACZ