

Jak przygotować domowy majonez



Autor: **MojaKuchnia**
Przepisów: 52 Ocena: 2545



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 jajko
- 2 łyżki białego octu winnego
- 1 łyżeczka białego pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 250 ml oleju słonecznikowego
- czarny pieprz

Sposób przygotowania:

1 Do dużej miski wbijamy i roztrzepujemy jajko.

Dodajemy sól, biały pieprz, ocet i cukier. Ubijamy na pianę.

Intensywnie mieszamy bardzo powoli dolewając olej.

Po kilku minutach masa powinna gęstnieć i robić się biała.

Mieszamy dolewając olej aż majonez będzie dość gęsty i puszysty.

Na koniec doprawiamy czarnym pieprzem, jeśli w smaku będzie zbyt wyczuwalny olej można dodać jeszcze odrobinę octu.



Twoje notatki do przepisu: