

# Majonez



Autor: **PatiGotuje**  
Przepisów: **378** Ocena: **5249**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- 2 żółtka
- 1 łyżeczka musztardy stołowej
- około 1-2 łyżek soku z cytryny
- około 300 – 350 ml oleju
- pieprz (opcjonalnie)
- Sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka najpierw sparzamy wrzątkiem. Następnie oddzielamy żółtka od białek. Żółtka umieszczamy w wysokim pojemniku, dodajemy sól, pieprz, musztardę i sok z cytryny. I zaczynamy je ubijać, najlepiej użyć do tego miksera. Powolutku, cały czas ubijając, dolewamy małym strumieniem olej do uzyskania porządnej – gęstej i puszystej masy.

Możemy podawać od razu lub przełożyć do słoiczka, zakręcić i schować do lodówki.

Idealnie pasuje do jajek, wędliny, czy sałatek.

Smacznego ;)

## Twoje notatki do przepisu: