

Majonez domowej roboty



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Musztarda francuska Prymat	1 łyżka
żółtko jajek	1 sztuka
olej	pół szklanki
sól, pieprz, cukier	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtko ucierać robotem. Do tego dodać musztardę. Następnie pomału lać olej. Dodać do smaku sól, pieprz i cukier.