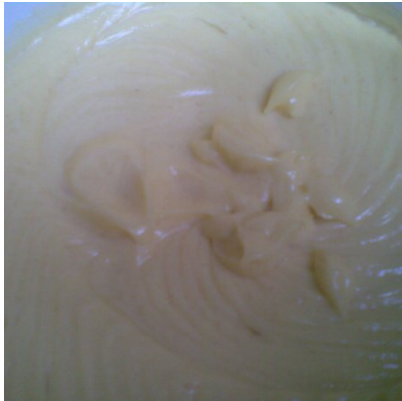


Majonez domowy



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	1 sztuka
olej	200 ml
musztarda	1 łyżeczka
sól, pieprz	do smaku
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtko jaja i 200 ml oleju doprowadź do temp. pokojowej. Żółtko wymieszaj z łyżeczką musztardy. Ucieraj lub miksuj, wlewając cienkim strumieniem olej, tak, aby powstała gładka emulsja. Dopraw ją do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny.