

sos majonezowy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sok z cytryny

żółtko jajek 2

sól do smaku

olej 25 dag

Kwas cytrynowy Prymat 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z solą i sokiem z cytryny. Następnie kroplami wlewać oliwę. Gdy sos zgęstnieje do konsystencji masła doprawić do smaku.