

Majonez



MAGDAEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żółtko surowe	1 szt.
ocet 10 %	5 cm3
Musztarda delikatesowa Prymat	5 g
sól do smaku	do smaku
olej	230 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtko wybić do miseczki, wymieszać z solą, musztardą i octem po czym wlewać olej. W początkowej fazie kroplami energicznie ubijając lub ucierając. Gdy sos zacznie gęstnieć, olej wlewać cienkim strumieniem nie przerywając ubijania, aż do utrzymania gęstej galaretowatej masy. Przyprawić majonez do smaku.