

Majonez cytrynowy



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek

myszarda

oliwa

skórka z pomarańczy

skórka z limonki

skórka z cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 10 dag żółtek, 35 g musztardy Dijon, 250 ml oleju roślinnego, 250 ml oliwy, 20 ml białego octu winnego, 25 ml soku z cytryny, 4 krople sosu tabasco, skórka z pół pomarańczy, skórka z połowy cytryny, skórka z połowy limonki, sól i pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA: Wymieszać żółtka z musztardą. Wlewać powoli olej cały czas ubijając. Dodać pozostałe składniki. Dobrze schłodzić w lodówce.