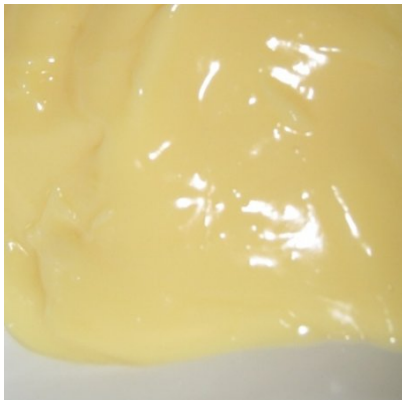


Majonez



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółtka jaj	2 szt
olej	450 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja dokładnie umyć, oddzielić żółtka od białek, wbić do miski. Dodać do żółtek trochę octu i musztardę. Trzepaczką lub drewnianą pałką połączyć razem, a następnie ubijać, wlewając olej najpierw po kropli, potem cienkim strumieniem. Ubijać stale mieszając w jedną stronę. Gdy cała ilość oleju zostanie zużyta, dodać resztę octu lub kwasku, soli i cukru do smaku. Odstawić i od chwili użycia trzymać w chłodnym miejscu pod przykryciem.