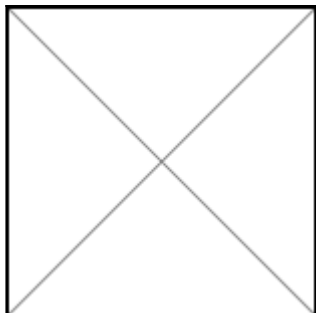




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos majonezowy

Pyszniutki

Składniki:

- ocet, 0.5 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- woda, 0.5 szkl.
- olej, 25 dag
- cukier, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Oddzielić żółtka od białek, włożyć do miski, ucierać wałkiem w jedną stronę, dodać parę kropli cytryny lub octu i ciągle, ucierając powoli i ostrożnie, wkrapiać olej. Gdy sos za bardzo gęstnieje, rozrzedzić nieco octem i łyżką zimnej wody, później wlewać olej cienkim strumieniem ciągle ucierając, dopóki nie wyjdzie cała ilość oleju, na końcu dodać cukier i sól do smaku. Gęstym majonezem okładać zakąski, albo rozrzedzić go oraz podawać jako sos.

