



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

Majonez oszczędny

Polecam

Składniki:

- margaryna, 5 dag
- mąka , 4 dag
- żółtka, 1 szt.
- olej, 15 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- ocet, 0.5 łyżecz.
- rosół, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Sporządzić białą zasmażkę z margaryny i mąki, mieszając rozprowadzić rosół z mięsa, ryby lub warzyw (zależnie od tego, z czym sos ma być podany), zasmażkę zagotować, mieszając i rozcierając, aby nie było grudek; sos ma być gęsty, aby nie spływał. Gorący sos odstawić, skropić delikatnie jego powierzchnię zimną wodą, ostudzić. Gdy zasmażka zupełnie ostygnie, wodę z powierzchni zlać, do zimnej zasmażki wbić żółtko i ucierając tak jak majonez w jedną stronę, wkrapiać powoli olej. Gdy wyjdzie cała ilość oleju, do sosu dodać sól, ocet, cukier do smaku; można też dodać musztardę.

