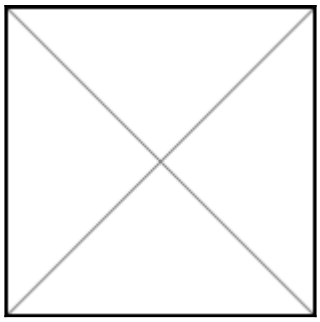

Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Sos majonezowy

Może być podawany do przystawek

Składniki:

- sok z cytryny, 1 szt.
- żółtka, 2 szt.
- ocet, 25 dag
- kwasek cytrynowy, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć w misce z solą (pół łyżeczki) i sokiem z cytryny. Następnie kroplami wlewać oliwę ciągle ucierając. Gdy sos zgęstnieje prawie do konsystencji masła, doprawić go do smaku. Sos o takiej gęstości nadaje się do przybrania sałatek, kanapek itp. Jeśli ma stanowić dodatek do zimnych mięs, galaret, jaj - należy go rozrzedzić przegotowaną wodą lub wywarem z warzyw.