



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

Sos majonezowy w zasmażce

Zastosowanie sosu majonezowego na zasmażce jest takie, jak majonezu na żółtkach.

Składniki:

- olej, 6 dag
- pieprz, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 szt.
- żółtka, 2 szt.
- rosół, 0.25 szkl.
- mąka , 1 dag
- margaryna, 1 dag

Sposób przygotowania:

Z margaryny i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją zimnym rosółem lub zimną wodą, zagotować i ostudzić. Przełożyć do miski i ucierać dodając po jednym żółtku, po 2 łyżki oliwy i po łyżce octu lub soku z cytryny. Przyprawić do smaku, ucierać jeszcze ok. 15 min. Majonez na zasmażce nie różni się prawie smakiem od majonezu zrobionego na samych żółtkach, jest łatwiejszy do przyrządzenia i wydajny.

