



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Majonez z żółtek

Majonez z żółtek

Składniki:

- żółtka, 2 szt.
- sok z cytryny, 1 szt.
- musztarda, 1 łyżecz.
- olej, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- Śmietana 18% , 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki powinny mieć jednakową temperaturę. Żółtka skropić sokiem z cytryny (resztę soku zostawić). Dodać musztardę i ucierać. Kropelkami dodawać olej. Gdy masa zacznie gęstnieć, dodawać olej wąskim strumieniem stale ucierając. Nie wolno przestać ucierać. Na końcu doprawić solą, cukrem i śmietaną i resztą soku z cytryny

