

# Majoneza i Majoneza light

Jaja moraju biti svježija i svi **sastojci za majonezu** prije pripreme moraju **OBAVEZNO** biti sobne temperature.



- Za cca. 300g **majoneze**:
- 2 manja ili 1 veliki žutanjak
- 1 MŽ limunovog soka
- 1 MŽ senfa
- 2 DL [suncokretovog ulja](#)
- 1 MŽ soli



Žutanjak, sol, senf i limunov sok umutite mikserom. Mikser uključite nanajnižu brzinu te miksajte samo sa jednom mješalicom dok se sve lagano ne zapjeni. Postepeno doljevajte ulje (kapajte, to je najbitnije da bi dobili **glatku majonezu**) i miksajte.

**Majoneza** je gotova kada na površini ne vidite tragove ulja i **majoneza** postane sjajna i glatka. Ako vam je **majoneza** pre rijetka, dodajte još jedno žumanjce, ako je pre gusta dodajte još ulja.

**Majonezu** čuvajte u zatvorenoj posudi u hladnjaku, konzumirajte u roku 3 dana.

Želite li jednu laganu varijantu - **majoneza light**- dodajte 1/3 čvrstog jogurta u već gotovu **majonezu** (slika desno). Dodani jogurt umješajte žlicom, jer miksanjem postane sve pre rijetko. **Lagana majoneza** je uvijek dosta rjeđa nego original.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)