

Majoneza i majoneza light

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



- Za cca.300g majoneze:
- 2 žutanjka od jaja
- 1 MŽ limunovog soka
- 2 MŽ senfa
- 2 DL suncokretovog ulja
- 1 MŽ soli

Žutanjak, sol, senf i limunov sok umutite mikserom dok se sve lagano ne zapjeni.

Postepeno doljevajte ulje(kapajte) i miksajte.

Majoneza je gotova kada na površini ne vidite tragove ulja i smjesa postane sjajna.



Ako je majoneza pre rijetka, dodajte još jedno žumanjce, ako je pre gusta dodajte još ulja

Želite li jednu laganu varijatu(majoneza light) dodajte 1/3 jogurta u već gotovu majonezu.

Čuvajte u zatvorenoj posudi u hladnjaku, konzumirajte u roku 3 dana.

Majoneza

Majoneza light

