

Majonez

Jedan od omiljenih i najpikantnijih priloga, lako se priprema i ne zahteva puno vremena...

1 Majonez treba mutiti u tegli od 550 grama uskim mikserom, takozvanim "stapom". Jaja, so, secer, senf i limunov sok staviti na dno posude. Zaliti suncokretovim uljem tako da 1/5 posude ostane prazna.

2

3

4

5

6 Mikser staviti tako da stoji skroz na dnu posude i ukljuciti da muti majonez. Kako se masa zgusnjava, tako mikser lagano podizati dok se sve ulje umuti u majonez.

Sastojci:

jaja 3

soi kasicica

secera pola kasicice

senfa kasicica

od pola limuna sok

ulja nesto

Napomena:

Majonez mozete sluziti uz skoro sva jela.