

## Majonez od soje

*Idealno, pre svega, za rusku salatu-posnu.*

**1** U 8 kasika hladne vode razmutiti sojino brasno, pa sve vreme mesajuci skuvati na srednjoj temperaturi da se zgusne, ali da ne zagori.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** U ohladjenu masu, neprestano muteci mikserom, dodavati postepeno limunov sok, ulje i senf. So- po ukusu.

### Sastojci:

hladne vode 8 kasika  
sojinog brasna 4 kasike  
limunov sok 1  
ulja 2 dl  
senfa 2 kafene kasicice  
soli po zelji

### Napomena:

Osim uz rusku salatu ovaj majonez ide kao dodatak ili preliv i uz svako drugo jelo koje obicno jedete sa mrsnim majonezom.