

Majonez tradycyjny

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 8 - 10

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym umieścić nóż i motylek. Włożyć dwa żółtka jaj, dodać 1 pełną łyżkę musztardy, 1 łyżeczkę drobnej soli, 1 łyżeczkę cukru, $\frac{3}{4}$ łyżeczki pieprzu. Wlać 1 łyżkę octu. Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, otworzyć zaślepkę. Mieszać sos, wlewając olej wąskim strumieniem przez otwór w pokrywie – czas 1 minuta 20 sekund, prędkość 4.
 2. Po upływie 1 minuty przez otwór w pokrywie wlać 3-4 łyżki gorącej wody (ok 30 – 50 ml).
 3. Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć majonez do szczelnego naczynia.
-

Wskazówki :

- Majonez można doprawić wg własnego upodobania: po przygotowaniu spróbować majonez, dodać więcej przypraw, zamknąć pokrywę i mieszać – czas 20 sekund, prędkość 3.
- Sos można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do ok. 1 tygodnia.
- Uwaga! Gęstość majonezu zależy od ilości dodanej gorącej wody – im więcej wody, tym rzadszy i bielszy majonez.