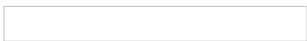


Bazalková majonéza



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 2

1828 kalorií , **0 g** cukrů , **196 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: BEZ

Odkaz: <https://srecepty.cz/bazalkova-majoneza>

Příprava

Limetkovou šťávu smícháme s octem. V jiné misce promícháme oba oleje. Prošleháme žloutky a hořčici a mírně osolíme. Po malých dávkách do šlehače přidáváme smíchané oleje, pak postupně vmícháme limetku s octem, utřený česnek a nakonec jemně nasekanou bazalku. Dle chuti dosolíme.

Ingredience

- 1 lžíce limetkové šťávy
- 1 lžíce bílého vinného octa
- 100 ml olivového oleje
- 200 ml slunečnicového oleje
- 2 žloutky
- 1 lžička Dijonské hořčice
- sůl
- 2 stroužky česneku
- 2 hrst bazalkových lístků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Jídlo na každý den, Rodina, Pomocné recepty