

Domácí majonéza okořeněná



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 45min , Porce: 7

2848 kalorií , **0 g** cukrů , **311 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-majoneza-okorenena>

Příprava

Oddělíme důkladně žloutky od bílků. Do řádně vyčištěné mísy s kulatým dnem vložíme žloutky. Posolíme je trochu a roztíráme metlou, nebo ručním mixérem na nejmenší rychlost. Postupně přikapáváme olej za stálého míchání. Zpočátku opatrně, a když začíná hmota houstnout, přiléváme olej v praménku za stálého míchání, až směs zhoustne. Poznáme to tak, že se hmota zachytí za metly. Do této směsi poté přidáme 2 lžíce octa a tím hmotu trochu rozředíme. Přidáváme dál olej v praménku za stálého míchání, až hmota zhoustne podruhé tak, že zůstane nabalená na metle. Do takto připravené základní hmoty přidáme další 2 lžíce octa, hořčici, cukr, pepř, worcesterskou omáčku a sůl podle chuti. Dobře promícháme metlou. Tato majonéza vydrží v porcelánové a skleněné nádobě přikrytá papírem v chladné temné místnosti až dva dny.

Ingredience

- ✓ 2 vejce (žloutky)
- ✓ 300 ml rostlinného oleje
- ✓ 2 lžíce octa
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžička plnotučné hořčice
- ✓ 1 lžička cukru moučka
- ✓ mletý bílý pepř
- ✓ sůl
- ✓ 10 kapek worcesterské (Worcesterové) omáčky

Kategorie

Celoročně, Pomocné recepty



Tip k receptu

Dáváme si pozor, aby se nám majonéza nesrazila - mísa, ve které majonézu připravujeme, nesmí být teplá, dáváme velký pozor při oddělování žloutků od bílků a nesmíme zpočátku na žloutky

nalít příliš mnoho oleje najednou. Olej také nesmí být ztuhlý a nesmíme přerušit míchání na delší dobu. Okořeněnou majonézu používáme jako přílohu k masům, na chlebíčky a do salátů.