

Najbrži domaci majonez



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 350 mlulja
- 3 kašike soka od limuna
- 1 kašika senfa
- 1 ravna kašicica soli
- 1/2 kašicice bibera

Priprema

Pripremiti sastojke. Držati ih na sobnoj temperaturi bar sat vremena.

Sve sastojke staviti u menzuru (teglu). Štapni mikser uroniti u smesu do kraja, pa ga ukljuciti. Podizati ga par puta na gore i mutiti dok se ne dobije kompaktna smesa. Svega par minuta 2-3.

Prijatno

Savet

Odlinog je ukusa, uglavnom ga pravim kada mi trebaju vee koliine za neke salate. Prijatno