

Domaci majonez iz blendera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** manja jajeta
- **1/2** limuna - sok
- **1** kašičica soli
- **1.5** kašičica senfa
- **300 ml** ulja
- **na vrh kašičice** bibera
- **1/3** kašičice suve mirojje

Priprema

U blender izlupari 2 jajeta i sa solju na kratko izmiksati.

Dodati limunom sok i ukljuciti blender pa u tankom mlazom dolivati ulje.

Kada se zgusti dodati senf, biber i miroiju i miksati još kratko da se sjedini.

Izruciti u teglu i staviti u frižider da se ohladi pre služenja.

Savet

Miroiju i biber možete i izostaviti ako ne volite, ali ukuanima se baš dopalo i kažu da je i ukusom i gustinom bolji od kupovnog. :) Eto naina da i mi koji nemamo štapni blender napravimo dobar, domai majonez :)