

## Przepis na domowy majonez - porady



# Opis wskazówki

Prosto, ze smakiem i domowo – poznaj receptę na domowy majonez.

Majonez to jeden z ulubionych dodatków do sałatek czy kanapek. Jednak najlepiej smakuje ten przygotowany we własnej kuchni, ze składników, które niemal zawsze mamy w szafkach.

Opis przygotowania:

Przygotowanie pozbawionego konserwantów majonezu, zajmuje około 2 minut, ale mimo tego wiele osób obawia się go samodzielnie przygotowywać ze względu na salmonellę. Nie ma jednak powodów do obaw, gdyż prawdopodobieństwo, że żółtko jajka jest zakażone wynosi 1:100000. Ponadto, możesz być pewien, że potrzebny do przygotowania majonezu, ocet dzięki swoim właściwościom, pozbawi żółtka ewentualnej salmonelli.

Pamiętaj o neutralności smakowej musztardy. By zachować jak najlepszy smak majonezu, najlepiej wykorzystać tę zwykłą delikatsową. Podobnie sprawa ma się z solą – użyj zwykłej kuchennej.

Aby zapobiec rozdzieleniu się oleju od pozostałych składników w trakcie przygotowywania majonezu, należy pamiętać o odpowiednim ubijaniu masy. Już od samego początku, dodając poszczególne składniki, dokładnie i szybko je ubijaj.

Jeśli przygotowana masa będzie podobna do konsystencji kogla – mogła, możesz zacząć dodawać bardzo ostrożnie olej. Zacznij od kilku kropel, cały czas mieszając, a później, w miarę łączenia się składników, możesz dodać go nieco więcej, ciągle mieszając. Pamiętaj, że ilość dodanego oleju jest zależna tylko od Twoich upodobań – im więcej oleju, tym gęstszy majonez.

Jeśli jednak zdarzy się tak, że majonez Ci się nie uda, nie zniechęcaj się. Wystarczy, że rozpoczniesz cały proces jeszcze raz, a więc do żółtka dodaj sól oraz musztardę i ocet, zacznij mocno ubijać, a następnie, zamiast oleju, dodaj nieudaną masę. Dzięki temu żaden składnik się nie zmarnuje, a Ty przygotujesz pyszny i zdecydowanie zdrowszy majonez, aniżeli ten ze sklepowych półek!

Pamiętaj również o tym, aby domowego majonezu nie trzymać w lodówce dłużej niż tydzień. Jeśli masz ochotę na smaczne sosy: tatarski, tysiąca wysp czy czosnkowy, dodaj do majonezu odpowiednie składniki i gotowe!