

Jak uratować zważony majonez.



Opis wskazówki

Gdy podczas robienia domowego majonezu zbyt szybko wlejemy olej majonez może się zważyć (olej ulegnie rozwarstwieniu) co zrobić aby tego uniknąć?

Pierwszym sposobem jest wlanie 1 łyżki gorącej wody i ponowne ucieranie. Jeśli ta metoda nas zawiedzie jest jedna niezawodna: aby uratować zważony majonez trzeba utrzyć niewielką ilość nowego majonezu po czym stopniowo stale ucierając dodawać partiami ten zważony aż do momentu aż nasz majonez będzie aksamitny i gładki.