

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.