

Jak uratować domowy majonez



Opis wskazówki

Często jest tak, że domowy majonez nam się warzy. Powstaje grudkowata i płynna konsystencja, które w niczym nie przypominają gęstego, lśniącego i smacznego majonezu. Na szczęście jest sposób, aby uratować domowy majonez.

W takiej sytuacji, kiedy żółtka zwarzyły się z olejem, to trzeba dodać kilka kropel octu i dalej ubijać masę żółtkową. Jeżeli obawiamy się, że zrobiony przez nas majonez będzie miał zbyt octowy posmak, to możemy skropić masę żółtkową odrobiną wody. Ważne jednak jest to, aby po dodaniu octu, czy wody cały czas masę intensywnie ubijać. W końcu grudki znikną i majonez zacznie nabierać odpowiednią gęstość i konsystencję. Pozdrowienia, Lena