



Majonez czosnkowy

4 porcje

2 min

Składniki

- 2 ząbki czosnku
- 2 żółtka
- 1 ł musztardy dijon
- sok z połowy cytryny
- 180 ml oleju
- sól i pieprz

Przygotowanie

1

Zmiksować czosnek w naczyniu głównym.

30 s + 6

2

Założyć motylek. Do naczynia głównego wlać żółtka, dodać musztardę, pieprz, sól. Miksować, wlewając powoli sok z cytryny, a następnie olej.

2 min + 4

3

Bądź ostrożny z dolewaniem oleju – jeżeli zrobisz to zbyt szybko – majonez się zwarzy.