



Майонез

Mayonez



2 яичных желтка
1,5 стакана подслн. масла
1 ст.л. сока лимона
0,5 ч.л. соли

- # Достать яйца из холодильника, они должны быть комнатной температуры. Тщательно отделить желтки от белков.
- # В глубокую чашку положить желтки, соль и сок лимона.
- # Начать взбивать миксером, по каплям добавляя масло. Важно не добавлять новую порцию масла пока предыдущая порция не взбилась.
- # Добавить таким образом минимум 1 стакан масла.
- # Взбивать до тех пор пока масса станет белой и на поверхности не будет масла.
- # Выложить майонез в банку, плотно закрыть крышкой и поставить в холодильник.
- # Использовать для салатов.

Майонез не получился если на поверхности будет масло, поэтому важно при взбивании не добавлять много масла.