



Majonez domowy

 Bożena1960

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 4 porcje

Składniki:

olej rzepakowy - 1 szklanka
jajko - 1 szt.
musztarda - 1 łyżeczka
sól - 1/2 łyżeczka

cukier - 3/4 łyżeczka
sok z cytryny - 1 łyżeczka
kurkuma - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: W wąskim, wyższym naczyniu zmiksować blenderem jajko, cukier, sól, sok z cytryny, musztardę oraz kurkumę. Kiedy wszystkie składniki się dobrze połączą cienkim strumykiem nie przerywając miksowania wlewamy olej. Miksujemy unosząc blender do góry i w dół aż powstanie gęsty, kremowy majonez. Gotowy majonez przekładamy do słoiczka zamykamy i przechowujemy w lodówce.
Smacznego.