

Хатні маянез: маянэз без яек

запраўка для салаты

Інгрэдыенты:

- 2 ч. л гарчыцы
- 150 г малака (ня меней 3,2%)
- 150 г алею без паху
- сок цытрыны – на смак
- соль – на смак

Спосаб прыгатавання:

1. Бярэм чыстую і сухую ёмнасць. Наліваем алей, халоднае малако. Узбіваем некалькі хвілін да ўтварэння аднароднай масы, якая нагадвае не вельмі густую сметану.
2. Дадаём гарчыцу і спецыі і зноў узбіваем.
3. Выціскаем сок з цытрыны. Дадаём яго паволі, працягваючы ўзбіваць.
4. Калі маса пачне гусцець і рабіцца шчыльнейшай, гэта значыць, што маянэз гатовы.

Смачна есці!

Домашний майонез: майонез без яиц

заправка для салата

Ингредиенты:

- 2 ч. л горчицы
- 150 г молока (не менее 3,2%)
- 150 г растительного масла без запаха
- сок лимона — по вкусу
- соль — по вкусу

Способ приготовления:

1. Берем чистую и сухую ёмкость. Наливаем растительное масло, холодное молоко. Взбиваем несколько минут до образования однородной массы, похожей на жидкую сметану.
2. Добавляем горчицу и специи и опять взбиваем.
3. Выживаем из лимона сок, вливаем его медленно, не переставая взбивать.
4. Когда масса начнет загустевать и становится плотной, это значит, что майонез готов.

Приятного аппетита!