



Majonéza

Suroviny:

ŽLOUTKY	60 g	KAJENSKÝ PEPŘ
CELÁ VEJCE	2	OLEJ Z HROZNOVÝCH JADÉREK 750 ml
HOŘČICE		SHERRY OCETQ. S. (KOLIK JE TŘEBA)
SŮL		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Žloutky Vejce Sůl Kajenský pepř Hořčice	60 g 2 – – 150 g	Vložit do nádoby	–	700 ot/min.	10 s		
2	Olej z hroznových jadérek	750 ml	Dávkovačem rychle vlit silnější souvislý pramínek oleje	–	2500 ot/min.	1 min.		
3	Sherry ocet	QS (kolik je třeba)	Přidat a chvíli mixovat	–	2500 ot/min.			Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Použijte celá vejce, obdržíte tak tužší majonézu.