Domácí majonéza bez vajec

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

2 dl	olivový olej
1 dl	mléko
	sůl
1 lžička	ocet (popř. šťáva z 1/2 citronu)
	pepř mletý
trochu	cukr
1 lžíce	dijonská hořčice

Postup přípravy

Nejprve si dáme do lednice dobře vychladit olej s mlékem. Vychlazené je přelijeme do vysoké užší nádobky a šleháme ručním tyčovým mixérem. Vyšlehanou majonézu ochutíme solí, octem (nebo citronovou šťávou), mletým pepřem a cukrem. Smícháme s dijonskou hořčicí a můžeme podávat.

Poznámka: *Do domácí majonézy můžeme přidat i například utřený česnek, nasekanou bazalku nebo jiné bylinky. Můžeme z ní vyrobit i vynikající domácí tatarskou omáčku – recept na ni mámeZDE*