Domácí majonéza

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

2 ks	žloutek
1/2 lžička	sůl
trochu	citronová šťáva
1/4 l	kvalitní slunečnicový olej
1 lžička	hořčice (např. dijonská)



Postup přípravy

Do mísy rozklepneme vejce a rozšleháme je metličkou. Přidáme (a vešleháme) hořčici, sůl, mletý pepř a citronovou šťávu. Za stálého šlehání postupně přidáme i slunečnicový olej – raději pomalu tenkým pramínkem. Vzniklou majonézu ochutíme na závěr oblíbenou hořčicí a máme hotovo!

Poznámka: *Pro snadné šlehání by všechny ingredience měli mít pokojovou teplotu.*