

Majonéza



Ingredience **pro 8 osob**

250 ml	Semínkový olej (slunečnicový, arašídový)
2 ks	Žloutky M
5 gr	Hořčice
1 lžička	Vinný ocet bílý
4 lžičky	Citrónová šťáva
p.p.	Sůl
špetka	Čerstvě mletý pepř

Obtížnost



Příprava:

30
min

Vaření:

0
min

Odpočinek:

0
min

Cena



2 žloutky M | 250 ml semínkového oleje | 5 gr hořčice | 1 čajová lžička bílého vinného octu
špetka soli | špetka čerstvě mletého pepře

KLASICKÁ MAJONÉZA 300 ml

Žloutky, hořčici a ocet vložíme do misky (vše musí být pokojové teploty). Přidáme špetku soli a pepře (nejlépe bílého). Začneme šlehat: ručně metličkou anebo elektrickými šlehačem. Přidáváme olej, nejprve po kapkách (velmi důležité) a poté, co se kompletně emulgoval se žloutky, pravidelným pramínkem, vždy za stálého šlehání...



Majonéza je hotová, jakmile zhoustne a začne se odlepovat od kraje misky...



4 čajové lžičky citronové šťávy

Nakonec přidáme také citronovou šťávu, dochutíme solí a podle chuti čerstvým pepřem. Necháme majonézu odpočinout několik hodin v lednici, aby se její chuť rozložila a zjemnila se. Spotřebujeme do dvou dnů.



1 celé vejce M 1 žloutek M 5 gr hořčice (dobrovolná)

250 gr semínkové oleje (slunečnicový, arašídový) 4 čajové lžičky citronové šťávy

špetka soli (dobrovolná) špetka čerstvě mletého pepře (dobrovolný)

PASTERIZOVANÁ MAJONÉZA

Vejce, žloutky a hořčici vložíme do vysoké misky ponomého mixéru. Přidáme špetku soli, pepře a citronovou šťávu. Semínkový olej nalijeme do hrnce a ohřejeme na 90° C. Jakmile dosáhne požadované teploty, vlijeme ho do misky s vejci a ihned začneme mixovat, bez toho abychom mixér příliš zvedali, aby se vejce nesrazilo...



50 gr olivového oleje extra panenského 1 lžíce bílého vinného octu

Poté, co se vejce emulgovalo se semínkovým olejem, přilijeme za stálého mixování pramínkem i olej olivový a ocet...



Mixujeme, dokud majonéza nezíská hustou a jednotvárnou konzistenci. Takto připravená majonéza bude řidší, protože je teplá, ale jakmile zchladne, získá stejnou konzistenci majonézy kupované. Necháme vychladnout v lednici v dobře uzavřené nádobě.