Домашний Майонез

OsThemes · 15.02.2024



Время готовки

10 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Майонез - это вкусный и удобный соус, который имеет множество полезных свойств для нашего здоровья. Он содержит жиры, которые необходимы для нашей пищи, но при этом имеет относительно низкий уровень калорийности. Майонез также богат витаминами, такими как витамин Е, который способствует здравому сердцу и нормальной работе нервной системы. Кроме того, он содержит белки, которые помогают нам чувствовать себя насыщенными на продолжительное время. В целом, майонез - это вкусный и полезный продукт для включения в нашу ежедневную диету.

Ингредиенты

- яйца куриные - 2 шт.
- сахар - 2 ст. л.
- соль - 2 ч. л.
- горчица - 2 ст. л.
- огуречный рассол - 100 мл
- растительное масло - 1000 мл
- уксус 9% - 2 ст. л.

Способ приготовления

1. В банку разбейте яйцо, добавьте соль, сахар, горчицу, уксус, огуречный рассол, можно добавить черный молотый перец.
2. Влейте масло. От количества рассола зависит густота майонеза, от горчицы и уксуса зависит острота. С каждым разом вы будете делать свой майонез, который станет вашим любимым.
3. Погружным блендером накройте яичный желток, включите блендер и медленно поднимайте его вверх. Взбивайте до тех пор, пока все масло не превратится в белую стойкую массу. Вкусных вам салатиков!