



Majonez

Składniki :

ŻÓŁTKA	60 G	PAPRYKA CHILI	
CAŁE JAJA	2	OLEJ Z PESTEK WINOGRON	750 ML
MUSZTARDA	150 G	OCET WINNY Z JEREZ	
SÓL		ODPOWIEDNIA ILOŚĆ	

	Składniki	Masa	Czynność	🔥 Ustawienie podgrzewania	⚙️ Prędkość	⌚ Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Żółtka Jaja Sól Papryka chili Musztarda	60 g 2 – – 150 g	Włożyć do pojemnika	–	700 obr./min	10 s		
2	Olej z pestek winogron	750 ml	Wlać szybko dużym strumieniem przez dzióbek do nalewania	–	2500 obr./min	1 min		
3	Ocet winny z Jerez	odpowiednia ilość	Dodać i miksować przez chwilę	–	2500 obr./min			Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI
Aby uzyskać majonez o bardziej zwartej konsystencji użyć całych jaj.