



JERNEJ KITCHEN

OSNOVNA MAJONEZA

Majoneza je ena tistih odličnih omak, pripravkov, ki jih nujno moramo obvladati. Priprava je ekstra enostavna, vzamemo le 10 minut in je slastna, bogata.

ZA 350 G
PRIPRAVA: 10 MINUT

OSNOVNA MAJONEZA

2 večja rumenjaka ali trije manjši

1 žlica vode, mlačne

1 čajna žlička dijonske gorčice

300 ml sončničnega olja

2 žlici limoninega soka

1 čajna žlička belega vinskega
balzamičnega kisa ali katerega
drugega

sol, poper

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja posoda / steklena merilna
posoda

palični mešalnik

kuhinjska krpa

PRIPRAVA

V večjo skledo ali steklen merilni vrč damo rumenjaka, kis in gorčico. Dodamo ščepljivo soli in popra. S paličnim mešalnikom ali z multipraktikom zmešamo v gladko zmes.

NASVET

Uporabimo sveža jajca.

MAJONEZA

Med neprestanim mešanjem začnemo počasi, kapljično v tankem curku dodajati olje, toliko, da se začne tvoriti kremna emulzija. Ko se prične emulzija gostiti, lahko počasi dodajamo olje v tanjšem curku. Pomembno je, da mešamo temeljito, tako ob straneh, kot tudi po dnu, sicer ne bomo uspešni. Ko boste porabili približno četrtino olja, boste opazili, da se začne tvoriti gladka, gosta zmes. Nadaljujemo z dodajanjem olja v zelo tankem curku med neprestanim mešanjem. Nadaljujemo dokler ne porabimo vsega olja. Poljubno lahko na koncu prilagodimo gostoto majoneze z žlico vode.

NASVET

V kolikor se majoneza loči, ne skrbite, še vedno jo lahko rešite. Ločeno majonezo pustimo na sobni temperaturi približno 30 minut. V manjši posodici nato premešamo žlico tople vode in žličko dijonske gorčice. Dodamo dve žlici ločene majoneze in pričnemo z mešanjem na najvišji hitrosti. Počasi dodajamo ločeno majonezo po žlicah, tako, da se prične tvoriti gosta, homogena zmes. Lahko pa enak postopek ponovimo, le da dodamo namesto gorčice še en rumenjaka.

ZAČINIMO IN POSTREŽEMO

Ko porabimo vso olje, dodamo v majonezo limonin sok. Solimo in popramo po okusu.

SHRANJEVANJE

Majonezo lahko shranimo v manjši posodici ali v steklenem kozarcu, pokritem s kuhinjsko folijo. Hranimo v hladilniku do dveh tednov ali uporabimo takoj.