

# 4 Retete de maioneza de post



4 Retete de maioneza de post, iata noua mea postare, dragilor, postare ce sper, in primul rand, sa va gaseasca sanatosi si voiosi ☐ ...si apoi, sa va inspire si sa va fie utile mereu, nu numai in timpul postului! Noua ne place maioneza tare mult, asa ca o folosesc destul de des, mai ales la salata de vinete, care este salata noastra preferata si pe care o savuram la maximum doar cu maioneza :)))

Si pentru ca tema de azi e "maioneza", acea maioneza de casa ce nu se poate compara cu absolut nimic din comert, m-am gandit sa va las si doua retete de maioneza non-vegane ☐ , una cu oua si una cu lapte. Vi le afisez la sfarsitul postarii, asa cum fac de obicei. Iar daca, intre timp, reusesc sa pregatesc si alte retete de maioneza, cu alte ingrediente, voi reveni cu o mica mentiune si le voi atasa aici. Sa le aveti pe toate la indemana!

Sper din tot sufletul sa va placa si sa le incercati. Si pe cele de post, si pe cele "de dulce"!

Sa incepem, asadar, cu primele doua retete de maioneza care apar in partea de sus a colajului foto:

1. Maioneza vegana, din lapte vegetal:  
<https://www.laurasava.ro/maioneza-vegana-din-lapte-vegetal/>

2. Maioneza de post din cartofi:  
<https://www.laurasava.ro/maioneza-de-post-din-cartofi/>

Si continuam cu celelalte doua, de jos:

3. Maioneza de post (sos de maioneza):  
<https://www.laurasava.ro/maioneza-de-post/>

4. Maioneza din telina:  
<https://www.laurasava.ro/salata-de-ton-cu-maioneza-din-telina/>

Iar la finalul postarii, asa cum va promiteam mai sus, va aduc doua retete de maioneza: reteta clasica, de baza, si una mai speciala :))

Maioneza din oua (galbenusuri crude+mustar):  
<https://www.laurasava.ro/maioneza/>



Maioneza light fara oua, foarte usoara si delicioasa (cu lapte), pe care eu am preparat-o intr-un "vas" de la Tupperware:  
<https://www.laurasava.ro/maioneza-light-fara-oua/>

Laura  
Sava



Va imbratisez cu mare drag! Sa va fie de folos!!! ☐