

# Maioneza de post din cartofi



Maioneza de post din cartofi: o maioneza pe care o puteti imprieteni foarte usor cu alte preparate!  
Inainte de toate trebuie sa va spun ca in cele cateva posturi pe care le-am tinut pana acum, aceasta **maioneza** de post din cartofi a fost mereu prezenta in meniul nostru.  
Dar mai am o varianta, o maioneza **cu telina** care se face exact la fel.  
Ambele se fac foarte usor si sunt intr-atat de gustoase incat pot fi oricand folosite si in afara zilelor de post.  
Eu acum am facut-o cu cartofi fierbinti, ca pentru piure, dar de multe alte ori am facut-o cu cartofi reci (cum spune si reteta), deci merge de minune in ambele variante.  
Atata doar poate ar trebui sa spun...daca nu aveti un mixer vertical (de mana) nu garantez ca veti obtine aceeasi consistenta.  
...dat fiind faptul ca cartofii au tendinta de a se incleia rapid...ceea ce nu e prea bine! ☐  
Oricum ar fi, insist s-o incercati!!!!!!!!!! :))

## **Ingrediente:**

- un cartof mare fiert (sau o capatana de telina fiarta)
- o ceasca de ulei
- zeama de la o lamaie
- 2 lingurite mustar
- 2 linguri de apa foarte rece

## **Mod de preparare:**

Se curata cartoful (sau telina), se taie in patru si se fierbe bine in apa cu sare (apa sa clocoteasca cand adaugati cartoful). Dupa ce s-a fiert, se scoate imediat din apa si se lasa la racit.

Dupa ce se raceste, cartoful se paseaza intr-un castron si se amesteca, cu lingura de lemn sau mixerul (eu mereu aleg mixerul ☐), cu mustarul, zeama de lamaie si, putin cate putin, uleiul.

Pe parcurs se adauga si cate putina apa foarte rece.

Veti obtine o maioneza de-li-cioa-sa!!! :))



Eu am folosit-o aici, la **salata de conopida**, ce mi-a iesit uimitor de gustoasa.

Sfat: cum va spuneam si mai sus, puteti prepara aceasta maioneza si **cu telina** sau chiar cu fasole boabe, bine fiarta, tot o ceasca.

Reteta preluata din cartea „Mancaruri si dulciuri de post” -Garoafa Coman