

Maioneza



Maioneza: reteta de maioneza de casa, gustoasa si care „nu pica” atunci cand o intorci ☐

Stiu ca nu v-am aratat inca multe retete culinare de baza, printre care si aceasta **maioneza** din oua, pe care o folosesc la mai toate salatele noastre (daaa, mancam *usor* nesanatos ☐), dar cum gandul imi zboara mereu la prajituri... :))))

Sincer, eu nu masor niciodata cantitatile pentru maioneza, dar m-am gandit ca un mic „ghid” in sensul asta n-ar strica, in special „gospodinelor” incepatoare.

E foarte gustoasa si o puteti folosi la diverse preparate, din peste, din fructe de mare...sau cu legume fierte, cu carne alba sau rosie, fripta, la gratar...ori la oua umplute!!!

Se poate prepara chiar si fara mustar (in curand) sau **fara oua!**

Ingrediente reteta de baza:

- un galbenus crud (ou foarte proaspat)
- o lingurita cu mustar (sa nu fie iute)
- 200-220 ml ulei
- 2 linguri zeama de lamaie

- o lingurita de sare

Mod de preparare:

Se pune galbenusul intr-un castron, perfect curat si uscat, impreuna cu mustarul si sarea (foarte important: toate ingredientele trebuie sa fie la temperatura camerei, asa ca scoateti din timp mustarul si oul din frigider!!!) si se amesteca foarte bine cu o lingura de lemn sau cu mixerul (eu prefer mixerul ☐)



Maioneza se poate taia daca se pune prea mult ulei de la inceput, de aceea se adauga ulei, „picatura cu picatura”, amestecand permanent, pana se incorporeaza complet. Cantitatea de ulei difera, in functie de cum se doreste sa iasa maioneza (se poate depasi cantitatea mentionata de mine mai sus).

Dupa ce se ingroasa, se toarna uleiul fara grija, tot in transe, dar mai consistente ☐ , si se picura zeama de lamaie. Zeama de lamaie face maioneza mai pufoasa, o „umfla”:



Maioneza trebuie sa fie consistenta, sa isi pastreze forma, mai ales daca se va intrebuinta la ornarea unei salate etc.



Sfat: Puteti prepara maioneza, folosind pe langa galbenus crud si unul fiert, cu mentiunea ca va trebui sa zdrobiti foarte fin galbenusul fiert (sa nu se mai simta niciun „grunj”). Se procedeaza apoi la fel ca in reteta data, poate adaugand putin ulei in plus, si avand grija sa picurati zeama de lamaie si apa rece pentru a o inmuia si a o face sa „primeasca” mai bine uleiul.

P.S. Ca sa nu aveti surprize, amestecati maioneza doar intr-un singur sens.