Tradicinis naminis majonezas

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 1 žalias kiaušinis
- 1 a. š. garstyčių
- žiupsnelis druskos
- 1 a. š. citrinos sulčių / acto
- 100 ml aliejaus.

Gaminimo eiga

1. Eiga: Į dugną visada keliauja skysti ingredientai (kiaušinis, sultys / actas), garstyčios ir prieskoniai, o ant viršaus užpilamas aliejus.

2. Plakimas: Nuleiskite trintuvą iki pat dugno, priglauskite jį prie kiaušinio ir įjunkite maksimalų greitį. Nepakelkite trintuvo pirmąsias 5–10 sekundžių! Kai apačioje pamatysite besiformuojančią tirštą, baltą emulsiją, lėtai ir tolygiai kelkite trintuvą į viršų, kol jis įsuks visą aliejų.

---

lina gamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt