

Autor : Magda

Titlu : Maioneza

Articol : Maioneza

200 g oua (8 galbenusuri)

250 g ulei

500 g margarina

75 g mustar

0,2 g sare de lamaie

15 g sare

### Operatii pregatitoare

Ouale se spala se dezinfecteaza se trec prin jet de apa rece,se fierb 10 minute pana au o consistenta tare, se racec se curate, si se separa galbenusurile de albusuri. Sarea de lamaie se dizolva in 10 ml apa rece. Margarina se alifiaza cu o paleta.

### Mod de preparare

Galbenusurile fierte se trec printr-o sita fina sau razatoare cu ochiuri fine, se adauga sare, mustar amestecand continuu pentru omogenizare. Compozitia obtinuta se bate cu robotul de bucatarie sau manual se adauga margarina care trebuie sa fie de consistenta potrivita, continuand amestecarea pan ace compozitia se alifiaza. Se adauga treptat cate putin ulei care trebuie sa fie rece. Cand este gata se adauga sarea de lamaie, se mai bate pentru omogenizare.

### Prezentarea si servirea

Se prezinta in sosiera. Se foloseste la prepararea salatelor din legume, preparate din oua si alte sosuri.