

Co si ukuchíme ? Výbornou domácí majolku, kterou pak použijeme na ledacos

Milí čtenáři, dnes se s Vámi podělím o návod na přípravu domácí majolky a oblíbených dresinků, které z ní připravuji.

K přípravě majolky používám ponorný (tyčový) mixér s odměrnou nádobou. Pro úspěch je důležité, aby vejce bylo čerstvé a také, aby vejce i olej měly stejnou teplotu. Dále otáčky mixéru by neměly být moc vysoké – pokud máte turbo funkci, tak ji raději nepoužívejte. Při použití této funkce se mi několikrát stalo, že vzniklo cosi v tekuté konzistenci a to bylo na vylití.

Základní majolka:

- * 1 celé vejce
- * 1 zarovnaná lžička soli
- * 1 vrchovatá lžička moučkového cukru
- * 1 lžička plnotučné hořčice
- * 1 lžička octa
- * mletý černý pepř
- * cca 250 ml oleje



Majolku připravuji ponorným mixérem v odměrce - objem všeho je 300 ml. Důležité je zachytit žloutek pod mixovací zvon a velmi pomalu posouvat mixér směrem nahoru. Když ještě zbyde v nádobě tekutý olej, tak pak mixuji tak dlouho, až je majonéza tuhá.



Jako dresink pak používám odlehčené verze:

1. Lehká majolka - do hotového přidám 1 bílý jogurt - nejraději mám choceňský nebo jogurt řeckého typu
2. Italský dressing - do základního receptu přidám 1 stroužek česneku a trochu koření na pizzu, které se rozmixují společně se základními ingrediencemi. Na závěr se směs opět odlehčí jogurtem.
3. Tatarska - do lehké majolky se přidá směs jemně posekané cibulky a 2 menších kyselých okurek.

Přeji Vám dobrou chuť! Pokud by vás cokoliv zajímalo, pište na recepty@turovka.cz

Eva Hrušková 5. února 2018