

Domácí česneková majonéza

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

4 až 6 stroužků	česnek
300 ml	olivový olej
1 lžička	sůl
	mletý pepř
4 ks	žloutek
1 lžíce	dijonská hořčice
trochu	citronová šťáva



Postup přípravy

Česnek oloupeme a dáme do mixeru. Přilijeme trochu olivového oleje a ochutíme solí a pepřem. Přidáme žloutky s dijonskou hořčicí a za postupného mixování postupně dolijeme i zbylý olivový olej. Vše rozmixujeme dohladka. Na závěr ochutíme citronovou šťávou a dáme vychladit do lednice. Česnekovou majonézu podáváme například k rybám nebo ke grilovanému masu.