

Majonez od soje

Idealno, pre svega, za rusku salatu-posnu.

1 U 8 kasika hladne vode razmutiti sojino brasno, pa sve vreme mesajuci skuvati na srednjoj temperaturi da se zgusne, ali da ne zagori.

2

3

4

5

6 U ohladjenu masu,neprestano muteci mikserom,dodavati postepeno limunov sok, ulje i senf. So- po ukusu.

Sastojci:

hladne vode 8 kasika

sojinog brasna 4 kasike

limunov sok 1

ulja 2 dl

senfa 2 kafene kasicice

soli po zelji

Napomena:

Osim uz rusku salatu ovaj majonez ide kao dodatak ili preliv i uz svako drugo jelo koje obicno jedete sa mrsnim majonezom.