

PADAŽAI: naminis majonezas



Naminis majonezas:

- 1 a. š. garstyčių
- ½ a. š. citrinos sulčių
- ½ a. š. acto
- žiupsnelis druskos ir pipirų
- 200 ml aliejaus
- 1 kiaušinis

Priedai įvairių padažų ruošimui:

- svogūnas
- 1-2 kornišonai
- ½ morkos
- petražolių
- „Pepperoni“ dešros
- konserv. persiko puselė
- aštrūs ir švelnūs prieskoniai
- cukrus
- kečupas
- pomidorų tyrė
- „Tabasco“ padažas

Gaminimas:

Į siaurą **Bamix**[®] indelį sudėkite visus produktus. Prietaisą su maišytuvo antgaliu nuleiskite į indelio dugną ir įjunkite I greitį.

Paplakite vos keletą sekundžių, pakreipkite prietaisą ir maišydami lėtai pakelkite 3-4 kartus.

Totoriškas padažas

Universaliu kryžminiu peiliuku sutrinkite 1 mažą svogūną, 1–2 mažus kornišonus, ½ morkos, petražoles, truputį „Pepperoni“ dešros ir naminį majonezą.

Persikų padažas

Universaliu kryžminiu peiliuku sutrinkite 1 persiko puselę, 1 a. š. švelnių prieskonių, 1 a. š. „Madras“ prieskonių (aštrių) ir naminį majonezą.

Salotų padažas

Universaliu kryžminiu peiliuku sutrinkite 1 a. š. brendžio, 1 a. š. cukraus, 1 a. š. kečupo, 1 a. š. pomidorų tyrės, pagal skonį „Tabasco“ padažo ir naminį majonezą.

Rekomenduojame naudoti Bamix[®] priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
Bamix[®] indelių rinkinys plakimui/smulkinimui	450.002
Bamix[®] antgalis maišymui (maišytuvas) – majonezo gaminimui	794.005
Bamix[®] universalus kryžminis peiliukas – smulkinimui	794.001