NAMINIS MAJONEZAS

Receptai - Receptai
Parašė zaliavalgis.lt
Sekmadienis, 2018 Rugsėjis 30 04:50



Reikės:
- 1/3 stiklinės sojų pieno;
- 2/3 stiklinės aliejaus, pvz. sezamų*;
- Himalajų druskos;
- jei norisi, priedų pagal skonį: garstyčių, jūros kopūstų, žalumynų, česnako, citrinos sulčių, vietoje įprastos druskos galima naudoti juodąją.

Gaminimas:
Visus ingredientus sudedame į Vitamix maisto smulkintuvą, pradedame plakimą nuo mažiausių apsukų, didiname jas ir sumalame viską iki vientisos kreminės masės.

* Renkantis nerafinuotą aliejų reikia nepamiršti, kad tam aliejui būdingas prieskonis bus juntamas ir majoneze.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame: FB "Veganiški receptai"

{JFBCGraph image=https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/naminis majonezas.jpg}

Atnaujinta Trečiadienis, 2018 Spalis 17 09:35