**Рецепт домашнего майонеза на желтках**

**Ингредиенты**

Желтки – 3 шт.

Растительное масло – 250 г

Сок лимона – 2 ст. л.

Сахар – 1,5 ч. л.

Соль – 1 ч. л.

Горчица – 1 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить домашний майонез на желтках? Подготовим продукты. Они должны быть комнатной температуры.

**Шаг 2**

В высокий стакан блендера или чашу выливаем свежие желтки, желательно от домашних кур.

**Шаг 3**

Добавляем горчицу, высыпаем соль и сахар. Включаем блендер и взбиваем на высоких оборотах в течении 30 секунд.

**Шаг 4**

Затем, не переставая взбивать, в несколько приёмов и малыми порциями вливаем растительное масло. Масса при этом начнёт густеть и светлеть.

**Шаг 5**

Густота майонеза напрямую зависит от количества масла. Чем больше масла – тем гуще получается соус. У нас он получился довольно густой.

**Шаг 6**

Теперь добавляем лимонный сок и ещё раз взбиваем до получения однородной консистенции. После добавления кислоты масса становится ещё более светлая.

**Шаг 7**

Домашний майонез готов. Желтки придали соусу желтоватый цвет и очень нежную консистенцию, как и полагается майонезу.

Приятного аппетита!