**Рецепт домашнего майонеза с мукой**

**Ингредиенты**

Растительное масло – 150 г

Мука – ½ стакана

Вода – 1,5 стакана

Горчица – 2 ст. л.

Лимонный сок – 2 ст. л.

Сушёный чеснок – ½ ч. л.

Сушеная зелень – ½ ч. л.

Сахар – 1 ст. л.

Соль – 1 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить постный майонез с мукой? Подготовим продукты. Лимонный сок можно заменить на столовый уксус 9%, а из сушёной зелени взять приправу «Прованские травы».

**Шаг 2**

В ковш всыпаем половину стакана просеянной муки, понемногу вливаем 1,5 стакана воды и тщательно растираем, чтобы не было комочков.

**Шаг 3**

Отправляем на плиту, включаем огонь и, постоянно помешивая, варим, пока масса не загустеет.

**Шаг 4**

Снимаем с плиты и охлаждаем до комнатной температуры.

**Шаг 5**

В остывшую массу всыпаем соль, сахар, специи и вливаем лимонный сок.

**Шаг 6**

Добавляем горчицу и перемешиваем венчиком до однородного состояния.

**Шаг 7**

Подготовленную массу переливаем в стакан для блендера.

**Шаг 8**

Опускаем ножку блендера на дно стакана и начинаем взбивать.

**Шаг 9**

В процессе взбивания добавляем небольшими порциями растительное масло, каждый раз тщательно пробивая массу.

**Шаг 10**

Готовый соус переливаем в соусник или банку с крышкой, храним в холодильнике не более одной недели, поскольку в нём отсутствуют консерванты.

**Шаг 11**

Домашний майонез с мукой получился вкусный, пикантный, его можно разнообразить за счёт различных добавок.

Приятного аппетита!