**Рецепт майонеза без яиц на молоке**

**Ингредиенты**

Молоко – 150 мл

Растительное масло – 300 мл

Сок лимона (уксус) – 1 ч. л.

Горчица – 1 ч. л.

Соль – 1 ч. л.

Сахар – 2 ч. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить домашний майонез без яиц на молоке? Подготовим продукты. Они должны быть комнатной температуры.

**Шаг 2**

В чашу блендера вливаем молоко и растительное масло.

**Шаг 3**

Добавляем горчицу, всыпаем соль и сахар.

**Шаг 4**

Опускаем ножку блендера на дно стакана и взбиваем массу до получения однородной эмульсии 2 минуты.

**Шаг 5**

В последнюю очередь добавляем лимонный сок и ещё раз немного взбиваем, буквально минуту.

**Шаг 6**

Готовый майонез без яиц на молоке перекладываем в ёмкость и храним в холодильнике, в закрытой таре, не более 3-х дней.

**Шаг 7**

Соус получился очень вкусный и нежный, совсем не отличается от магазинного. Такой соус можно смешать с йогуртом, сметаной, добавить корнишоны, зелень, паприку, оливки, чеснок и другие ингредиенты.

Приятного аппетита!