

Majonézy Mayonnaise



Recepty, tipy a triky na domácí majonézy
s vakuovým tyčovým mixérem SB 810

Recepty, tipy a triky na domácí majonézu
s vakuovým tyčovým mixérom SB 810

How to Make Mayonnaise: Recipes, Tips,
and Tricks with Vacuum Hand Blender SB 810

Obsah



Obsah

Základní majonéza	3	Koprová majonéza s kapary	10
Tatarská omáčka	4	Koriandrová majonéza	11
Zálivka na Caesar salát	5	Lanýžová majonéza	12
Bylinková majonéza	6	Limetková majonéza s jalapeños	13
Citronová majonéza	7	Papriková majonéza	14
Česneková majonéza	8	z uzené papriky	
Koprová majonéza s hořčicí	9	Wasabi majonéza	15

Obsah

Základná majonéza	3	Kôpřová majonéza s kapary	10
Tatarská omáčka	4	Koriandrová majonéza	11
Zálievka na Caesar šalát	5	Hľuzovková majonéza	12
Bylinková majonéza	6	Limetková majonéza s jalapeños	13
Citronová majonéza	7	Papriková majonéza	14
Cesnaková majonéza	8	z údenej papriky	
Kôpřová majonéza s horčicou	9	Wasabi majonéza	15

Contents

Basic mayonnaise	3	Dill mayonnaise with capers	10
Tartar sauce	4	Coriander mayonnaise	11
Caesar salad dressing	5	Truffle mayonnaise	12
Herb mayonnaise	6	Lime mayonnaise with Jalapeños	13
Lemon mayonnaise	7	Pepper mayonnaise	14
Garlic mayonnaise	8	from smoked peppers	
Dill mayonnaise with mustard	9	Wasabi mayonnaise	15

Základní majonéza



Základní majonéza

1 žloutek
1 lžička dijonské hořčice
150 ml slunečnicového oleje
1 lžička citronové šťávy
½ lžičky soli

Všechny suroviny vždy musí mít pokojovou teplotu. Nejjednodušší způsob přípravy je následující. Do vysoké plastové nádoby vložíme žloutek, hořčici, sůl a citronovou šťávu. Zalijeme olejem. Tyčový mixér ponoříme až těsně nad žloutek a cca 30 sekund mixujeme. Poté opravdu pomalinku zvedáme tyčový mixér vždy cca o 1 cm, aby se nám krásně spojovala hmota s olejem a hustla. Na závěr můžeme majonézu ještě dochutit.

Základná majonéza

1 žltok
1 lyžička dijonskej horčice
150 ml slnečnicového oleja
1 lyžička citrónovej šťavy
½ lyžičky soli

Všetky suroviny vždy musia mať izbovú teplotu. Najjednoduchší spôsob prípravy je nasledujúci. Do vysokej plastovej nádoby vložíme žltok, horčicu, soľ a citrónovú šťavu. Zalejeme olejom. Tyčový mixér ponoríme až tesne nad žltok a cca 30 sekúnd mixujeme. Potom naozaj pomaličky zdvíhame tyčovým mixér vždy cca o 1 cm, aby sa nám krásne spájala hmota s olejom a hustla. Na záver môžeme majonézu ešte dochutiť.

Basic mayonnaise

1 egg yolk
1 teaspoon of Dijon mustard
150ml of sunflower oil
1 teaspoon of lemon juice
½ teaspoon of salt

All ingredients must always be at room temperature. The simplest way to prepare is as follows. Put egg yolk, mustard, salt and lemon juice in a tall plastic container. Pour with oil. Dip the stick blender just above the yolk and mix for about 30 seconds. Then, lift the stick blender very slowly, each time by about 1cm, so that the mass combines beautifully with the oil and thickens. Finally, you can taste the mayonnaise.

Tatarská omáčka



Tatarská omáčka

Základní majonéza
4 cornichon okurčičky
½ šalotky
1 lžíce kapar
1 filet ančovičky v oleji

Všechny suroviny nakrájíme na opravdu malé kostičky a přimícháme do základní majonézy. Dochutíme kapkou nálevu z okurek a čerstvě drceným pepřem.

Tatárska omáčka

Základná majonéza
4 cornichon uhoričky
½ šalotky
1 lyžica kapár
1 fileta ančovičky v oleji

Všetky suroviny nakrájame na naozaj malé kocky a primiešame do základnej majonézy. Dochutíme kvapkou nálevu z uhoriek a čerstvo drceným čiernym korením.

Tartar sauce

Basic mayonnaise
4 cornichon cucumbers
½ shallot
1 tablespoon of capers
1 anchovy fillet in oil

Cut all the ingredients into really small cubes and mix them into the basic mayonnaise. Season with a drop of cucumber pickle and freshly crushed pepper.



Zálivka na Caesar salát



Zálivka na Caesar salát

Základní majonéza
4 ančovičky v oleji
šťáva z ½ citrону
1 lžička hrubozrnné hořčice
½ lžičky worcester omáčky
1 hrst parmezánu nejmenno
nastrouhaného
1 lžička kapar

Do naší majonézy přidáme
všechny suroviny a ještě znovu
rozmixujeme tyčovým mixérem.
V hotovém dressingu hezky
obalíme kusy římského salátu.

Zálievka na Caesar šalát

Základná majonéza
4 ančovičky v oleji
šťáva z ½ citróna
1 lyžička hrubozrnnnej horčice
½ lyžičky worcestrovej
omáčky
1 hrst parmezánu najmenno
nastrúhaného
1 lyžička kapár

Do našej majonézy pridáme
všetky suroviny a ešte znovu
rozmixujeme tyčovým mixérom.
V hotovom dressingu pekne
obalíme kusy rímskeho šalátu.

Caesar salad dressing

Basic mayonnaise
4 anchovy fillet in oil
juice from ½ lemon
1 teaspoon of coarse mustard
½ teaspoon of Worcester
sauce
1 handful of finely grated
Parmesan cheese
1 teaspoon of capers

Add all the ingredients to our
mayonnaise and mix it again
with a stick blender. In the
finished dressing, wrap the
pieces of romaine lettuce
nicely.



Bylinková majonéza



Bylinková majonéza

Základní majonéza

Hrst rukoly

Hrst bazalky

Hrst hladkolisté petrželky

Sůl

Pepř

Základní majonézu smícháme s nadrobno nasekanými lístky rukoly, bazalky a petržele, ochutíme solí a pepřem podle vlastní chuti.

Bylinková majonéza

Základná majonéza

Hrst rukoly

Hrst bazalky

Hrst hladkolistého petržlenu

Soľ

Čierne korenie

Základnú majonézu zmiešame s nadrobno nasekanými lístkami rukoly, bazalky a petržlenu, ochutíme soľou a čiernym korením podľa vlastnej chuti.

Herb mayonnaise

Basic mayonnaise

A handful of arugula

A handful of basil

A handful of smooth parsley

Salt

Pepper

Mix basic mayonnaise with finely chopped arugula, basil and parsley leaves, season with salt and pepper to your taste.



Citronová majonéza



Citronová majonéza

Základní majonéza
1 lžička kůry z citrону
1 lžíce šťávy z citrону

Základní majonézu ochutíme kůrou a šťávou z citrону a připravíme tak svěží verzi základní majonézy vhodné například k lososovi.

Citrónová majonéza

Základná majonéza
1 lyžička kôry z citróna
1 lyžica šťavy z citróna

Základnú majonézu ochutíme kôrou a šťávou z citróna a pripravíme tak sviežu verziu základnej majonézy vhodnej napríklad k lososovi.

Lemon mayonnaise

Basic mayonnaise
1 teaspoon of lemon peel
1 tablespoon of lemon juice

Taste the basic mayonnaise with lemon peel and juice, thus preparing a fresh version of the basic mayonnaise suitable, for example, for salmon.



Česneková majonéza



Česneková majonéza

Základní majonéza
3 stroužky česneku
½ lžičky soli
2 vrchovité lžíce
nastrouhaného parmezánu
1 lžíce citronové šťávy
Pepř podle chuti

Česnek pečte i se slupkou 15 minut v troubě předehřáté na 180 stupňů. Po vychladnutí vnitřek stroužků vytlačte a smíchejte s ½ lžičky soli. Poté česnekovou pastu dobře promíchejte s majonézou, parmazánem a citronovou šťávou. Dochutíte pepřem a solí.

Cesnaková majonéza

Základná majonéza
3 strúčiky cesnaku
½ lyžičky soli
2 kopcovité lyžice
nastrúhaného parmezánu
1 lyžica citrónovej šťavy
Čierne korenie podľa chuti

Cesnak pečte aj so šupkou 15 minút v rúre predhriatej na 180 stupňov. Po vychladnutí vnútro strúčikov vytlačte a zmiešajte s ½ lyžičky soli. Potom cesnakovú pastu dobre premiešajte s majonézou, parmazánom a citrónovou šťavou. Dochutíte čiernym korením a soľou.

Garlic mayonnaise

Basic mayonnaise
3 garlic cloves
½ teaspoon of salt
2 heaped spoons of grated parmesan
1 tablespoons of lemon juice
Add pepper to your taste

Bake the garlic with its skin for 15 minutes in an oven preheated to 180 degrees. After cooling, squeeze the inside of the cloves and mix with ½ teaspoon of salt. Then mix the garlic paste well with mayonnaise, parmesan and lemon juice. Season with pepper and salt.

Koprová majonéza s hořčicí



Koprová majonéza s hořčicí

Základní majonéza
2 lžičky hrubozrnné hořčice
1 lžička čerstvého kopru

Do základní majonézy přidáme polovinu nadrobno nasekaného čerstvého kopru a hrubozrnnou hořčici, chvíli lehce prošleháme a nakonec vmícháme druhou polovinu nasekaného kopru.

Kôprová majonéza s horčicou

Základná majonéza
2 lyžičky hrubozrnné horčice
1 lyžička čerstvého kôpru

Do základnej majonézy pridáme polovicu nadrobno nasekaného čerstvého kôpru a hrubozrnnú horčicu, chvíľu zľahka vyšľaháme a nakoniec vmiešame druhú polovicu nasekaného kôpru.

Dill mayonnaise with mustard

Basic mayonnaise
2 teaspoons of coarse
mustard
1 teaspoon of fresh dill

Add half of finely chopped fresh dill and coarse-grained mustard to the basic mayonnaise, beat lightly for a while and finally mix the other half of the chopped dill.



Koprová majonéza s kapary



Koprová majonéza s kapary

Základní majonéza
2 lžíce kopru
2 lžíce kaparů nakládaných
v soli
2 nakládané okurky
Sůl
Pepeř

Promíchejte majonézu
s jemně nasekanou
nakládanou okurkou i koprem,
omytými a nasekanými kapary.
Dochutěte solí a pepřem podle
vlastní chuti.

Kôprová majonéza s kapary

Základná majonéza
2 lyžice kôpru
2 lyžice kapár nakladaných
v soli
2 nakladané uhorky
Soľ
Čierne korenie

Premiešajte majonézu
s jemne nasekanou
nakladanou uhorkou
aj kôprom, umytými
a nasekanými kapary.
Dochuťte soľou i čiernym
korením podľa vlastnej
chuti.

Dill mayonnaise with capers

Basic mayonnaise
2 spoons of dill
2 spoons of capers marinated
in salt
2 gherkins
Salt
Pepper

Mix the mayonnaise with finely
chopped gherkins and dill,
washed and chopped capers.
Season with salt and pepper
to taste.



Koriandrová majonéza



Koriandrová majonéza

Základní majonéza
1 lžíce rýžového octa
1 chilli paprička
Hrst koriandru
Sůl

Promíchejte majonézu s rýžovým octem, nasekanou chilli papričkou a nadrobno nasekanými listy koriandru, dobře smíchejte a dochuťte solí.

Koriandrová majonéza

Základná majonéza
1 lyžica ryžového octu
1 čili paprička
Hrst koriandru
Sól

Premiešajte majonézu s ryžovým octom, nasekanou čili papričkou a nadrobno nasekanými listami koriandru, dobre zmiešajte a dochuťte soľou.

Coriander mayonnaise

Basic mayonnaise
1 tablespoons of rice vinegar
1 chilli pepper
A handful of coriander
Salt

Mix mayonnaise with rice vinegar, chopped chili pepper and finely chopped coriander leaves, mix well and season with salt.



Lanýžová majonéza



Lanýžová majonéza

Základní majonéza
4 žĺoutky
Šťáva z 1 citrónu
50 ml lanýžového oleja
450 ml slnečnicového oleja
Sól
Pepeľ

Žĺoutky smíchame s citrónovou šťavou, osolíme, opepíme a za stálého šľahání prilievame postupne napřed lanýžový a pak slnečnicový olej až do jemné vláčné konzistence.

Hľuzovková majonéza

Základná majonéza
4 žĺtky
Šťava z 1 citróna
50 ml hľuzovkového oleja
450 ml slnečnicového oleja
Soľ
Čierne korenie

Žĺtky zmiešame s citrónovou šťavou, osolíme, okoreníme a za stálého šľahania prilievame postupne najskôr hľuzovkový a potom slnečnicový olej až do jemnej vláčnej konzistencie.

Truffle mayonnaise

Basic mayonnaise
4 egg yolks
Juice from 1 lemon
50 ml of truffle oil
450 ml of sunflower oil
Salt
Pepper

Mix the yolks with lemon juice, salt, pepper and, while whipping constantly, gradually add truffle oil first and then sunflower oil until a fine supple consistency is reached.



Limetková majonéza s jalapeños

Limetková majonéza s jalapeños

Základní majonéza
1 limeta
1 jalapeño paprička

Do majonézy přidáme šťávu z limetky a nasekanou papričku bez semínek, můžeme ještě promixovat, pálivost bude potom výraznější. Na závěr nastrouháme i trochu kůry z limetky. Super osvěžující majonéza na letní grilování.

Limetková majonéza s jalapeños

Základná majonéza
1 limetka
1 paprička jalapeño

Do majonézy pridáme šťavu z limetky a nasekanú papričku bez semienok, môžeme ešte premixovať, páliivosť bude potom výraznejšia. Na záver nastrúhame aj trochu kôry z limetky. Super osviežujúca majonéza na letné grilovanie.

Lime mayonnaise with Jalapeños

Basic mayonnaise
1 lime
1 Jalapeño pepper

Add lime juice and chopped pepper without seeds to the mayonnaise, give it some mixing if needed to make the hotness even more pronounced. Finally, grate a little lime peel. Super refreshing mayonnaise for summer barbecue.





Papriková majonéza z uzené papriky

Papriková majonéza z uzené papriky

Základní majonéza
2 lžičky mleté uzené papriky
1 a ½ lžičky limetkové šťavy

Do základní majonézy přidáme
uzenou papriku a šťavu
z limetky a dobře rozmixujeme.

Papriková majonéza z údenej papriky

Základná majonéza
2 lyžičky mletej údenej
papriky
1 a ½ lyžičky limetkovej šťavy

Do základnej majonézy
pridáme údenú papriku a šťavu
z limetky a dobre rozmixujeme.

Pepper mayonnaise from smoked peppers

Basic mayonnaise
2 teaspoons of ground
smoked peppers
1 ½ teaspoons of lime juice

Add smoked pepper and lime
juice to the basic mayonnaise
and mix well.



Wasabi majonéza



Wasabi majonéza

Základní majonéza
2 lžičky wasabi
1 lžíce šťávy z limetky

Do základní majonézy přidáme Wasabi pastu a dochutíme limetkou. Jemně pálivá vynikající chuť se skvěle hodí k rybám, ale i k trhanému hovězímu masu.

Wasabi majonéza

Základná majonéza
2 lyžičky Wasabi pasty
Šťava z limetky

Do základnej majonézy pridáme Wasabi pastu a dochutíme limetkou. Jemne pálivá vynikajúca chuť sa skvele hodí k rybám, ale aj k trhanému hovädziemu mäsu.

Wasabi mayonnaise

Basic mayonnaise
2 teaspoons Wasabi paste
Lime juice

Add Wasabi paste to the basic mayonnaise and season with lime. The mildly spicy excellent taste goes well with fish, but also with shredded beef.





Adresa výrobce / Adresa výrobcu / Address of the manufacturer

FAST ČR, a.s., U Sanitasu 1621, 251 01 Říčany
Česká republika / Czech Republic



www.catler.cz
www.kuchynevhrnci.cz



www.catler.sk



www.catler.eu