

# Smetana



## Ingredience na 10 porcí

sójový nápoj – 100 g

repkový olej – 33 g

guma guar – 0.5 g

jablečný ocet – 2 g

sol – 0.5 g

cukr – 2 g

## Smetana

Do vyšší mísy nalijeme mléko, které musí být pokojové teploty, přidáme gumu guar a ponorným tyčovým mixérem začneme šlehat. Postupně doléváme olej. Čím hustější smetanu chceme, tolik oleje přidáme. Nakonec přidáme jablečný ocet. Díky kyselosti se sójová bílkovina srazí a smetana ještě více zhoustne. Osolíme a osladíme, abychom vyvážili\* y kyselost octu.

## Tip

Pokud přidáme více oleje, který nám hmotu zahustí, vznikne nám rostlinná majonéza.