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.