

Jajka Benedict

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- żółtko - 3 szt.
- masło - 12 dag
- sok cytrynowy - 1/2 op.
- ocet winny - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Robimy sos holenderski: do soku cytrynowego i octu dodajemy żółtka, ubijamy, aż się spienią. Miskę stawiamy na garnku z wrzącą wodą, ubijamy dalej, aż masa zgęstnieje, dolewamy powoli roztopione masło, dalej ubijając. Gdy sos bardzo zgęstnieje doprawiamy solą i pieprzem.
Jajka rozbijamy i wrzucamy po jednym do wrzącej wody z octem, mieszamy wodę wokół, żeby jajka miały regularny kształt. Wyjmujemy, odcedzamy.
Bułki smarujemy masłem, na każdej połówce układamy po 2 plastry bekonu, po jednym jajku, zalewamy sosem i dekorujemy natką.

Jak podawać?

8 plastrów boczku wędzonego -- opiekamy, aż będzie chrupiący, odstawiamy w ciepłe miejsce

2 szt bułek -- podłużne -przkrawamy, opiekamy w piekarniku

4 szt jajek

2 łyżki octu winnego

1 łyżka masła

natka pietruszki

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.