



Яйца Бенедикт

⌚ 30—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Яйца
4 филийки	Хляб
8 парчета	Шунка
1 L	Вода
200 ml	Оцет

За сос Холандез

3 бр.	Жълтъци
300 g	Масло
3 с.л.	Телешки бульон
1 ч.л.	Лимонов сок
1 щипка	♦ Морска сол
1 щипка	♦ Лют кайенски пипер, млян
	Сос Табаско

- 1 Пригответе сос Холандез като разтопите маслото на умерен огън.
- 2 Пригответе тенджерата с вряла вода и поставете купа над нея. В купата разбъркайте жълтъците, лимоновия сок и бульона. Добавете щипка сол и сос Табаско по желание. Махнете купата от тенджерата и добавете маслото. Разбийте леко с бъркалка. Покрийте купата с кърпа.
- 3 Пригответе поширани яйца като оставите литър вода да заври с 200 ml оцет. Внимателно счупете яйцата в индивидуални чаши за кафе.
- 4 С бъркалка завъртете водата, така че да се образува лек водовъртеж. Внимателно изсипете яйцата във водата, покрийте тенджерата с капак и оставете за 4 минути в къкреща вода (около 90°C).
- 5 Използвайте решетъчна лъжица, за да извадите яйцата от водата. Поставете ги върху кърпа.
- 6 Препечете филийките и разпределете шунката по тях. Сложете яйцата отгоре и полейте със сос Холандез. Поръсете Кайенски пипер и поднесете.

