



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Jaja
4 kom	Tost ili brioché pecivo
8 kom	Šunke, tanko rezane
1 l	Vode
200 ml	Octa

Za Hollandaise umak:

3 kom	Žumanjka
300 g	Maslaca
3 žlice	Goveđeg temeljca
1 žličice	Limunovog soka
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ ARCHIVE: Kajenski papar mljeveni
	Tabasco

Jaja Benedikt

⌚ 30—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Za hollandaise umak otopite maslac na srednje jakoj vatri.
- 2 U zdjeli iznad pare pomiješajte žumanjke s Kotányi morskom soli, sokom od limuna, malo tabasca i goveđim temeljcem. Maknite s pare i polako umiješajte otopljeni maslac. Pokrite s krpom.
- 3 Za poširana jaja zakuhajte vodu s octom. Pažljivo razbijte jaja u šalicu za kavu.
- 4 Pjenjačom miješajte vodu u jednom smjeru kako biste stvorili mali vrtlog.
- 5 Nježno stavite jaja u vodu. Pokrijte lonac i ostavite da se kuha 4 minute na cca. 90°C
- 6 Žličicom s rupama izvadite poširana jaja iz vode i ostavite da se ocijede na kuhinjskom papiru.
- 7 Prepecite kriške tosta, dodajte šunku i na to stavite poširana jaja. Na kraju prelijte hollandaise umakom i pospite prstohvatom kajenskog papra.

