

Jajka po benedyktyńsku

30—45 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Jajka, świeże i ekologiczne
4 szt	Tosty lub tosty brioche
8 szt	Szynka, pokrojona w cienkie plastry
1 l	Woda
200 ml	Ocet

Do Sosu Holenderskiego

3 szt	Żółtka
300 g	Masło
3 łyżki	Bulion wołowy
1 łyżeczka	Sok z cytryny
1 łyżeczka	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	Pieprz Cayenne mielony
	Sos Tabasco

Przygotowanie

1. Aby przygotować sos holenderski, rozpuść masło na średnim ogniu.
2. W misce na parze wymieszaj żółtka z solą morską Kotányi, sokiem z cytryny, odrobiną tabasco i bulionem wołowym. Zdejmij z pary i powoli ubij roztopione masło. Przykryj szmatką.
3. Zagotuj wodę z octem. Ostrożnie rozbij jajka do filiżanki od kawy.
4. Za pomocą trzepaczki zamieszaj wodę w jednym kierunku, aby utworzyć mały wir.
5. Delikatnie przełóż jajka do wody. Przykryj garnek i gotuj 4 minuty w temperaturze ok. 90 °C.
6. Łyżką cedzakową wyjmij z wody jajka w koszulce i odsącz na ściereczce.
7. Opiecz kromki tostów, na wierzchu połóż szynkę i następnie jajka w koszulce.
8. Na koniec skrop sosem holenderskim i posyp szczyptą pieprzu cayenne.