

Vajcia Benedikt

30—45 Min

Príprava

1. Na prípravu holandskej omáčky rozpustite maslo na stredne vysokom stupni.
2. V miske nad parou zmiešajte žĺtky s morskou soľou Kotányi, citrónovou šťavou, štipkou tabasca a hovädzím vývarom. Zložte z pary a pomaly zašľahajte rozpustené maslo. Prikryte utierkou.
3. Na prípravu stratených vajec priveďte vodu s octom do varu. Opatrne rozbite vajcia do šálky na kávu.
4. Pomocou metličky zamiešajte vodu jedným smerom, aby ste vytvorili malý vír.
5. Jemne zosuňte vajcia do vody. Zakryte hrniec pokrievkou a nechajte 4 minúty povariť pri teplote približne 90 °C.
6. Naberačkou s dierkami vyberte stratené vajcia z vody a nechajte odkvapkať na utierke.
7. Opečte toasty, navrch položte a nakoniec stratené vajcia. Nakoniec polejte holandskou omáčkou a posypte štipkou kajenského korenia.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

4 ks	Vajcia, čerstvé a organické
4 ks	Toast alebo brioškový toast
8 ks	Plátky šunky, tenké
1 l	Voda
200 ml	Ocot

Na holandskú omáčku

3 ks	Vaječné žĺtky
300 g	Maslo
3 PL	Hovädzí vývar
1 ČL	Citrónová šťava
1 Štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 Štipka	Kajenská paprika mletá
	Tabasco