



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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

Vajcia Benedikt

⌚ 30—45 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Na prípravu holandskej omáčky rozpustíte 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 prived'te 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.

