

Benedykt w Holandii



Składniki

4 szt. - Jajka
2 szt. - Żółtka
2 l - Woda
4 łyżka - Ocet
0.1 kg - Masło
1 łyżeczka - Sok z cytryny
1 szczypta - Sól
8 szt. - Boczek wędzony
plastry
4 szt. - Bułka paryska -
kromki

Opis wykonania

Jajka po benedyktyńsku

Masło rozpuścić w małym rondelku. Do miski włożyć 2 żółtka, sok z cytryny i szczyptę soli. Wymieszać różgą. Mieszając powoli małym strumieniem dolewać gorące masło. Jak sos zgęstnieje odstawić na bok. Jak nie to postawić na parę wodną i mieszając poczekać aż zgęstnieje. Zagotować wodę z octem. Do gotującej się wody wlać po kolei z talerzyka po jednym jajku. Gotować ok 3 min i zachartować w zimnej wodzie. Boczek usmażyć na patelni i bułkę podpiec w piekarniku aż będzie chrupka. Nakładamy w kolejności - bułka, boczek, jajko, sos.