



Benedict tojás, a reggelik királya



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

4 tojás
2 szelet Angol típusú bacon
2 db English muffin
5 dkg vaj

1 csipet só
1 csipet őrölt fehérbors
1 kávéskanál citromlé

Elkészítés:

Hollandi mártást készítünk.

A vajat megolvasztjuk, és kicsit hagyjuk kihűlni.

Egy lábosban vizet melegítünk, majd 2 tojás sárgáját egy tálba téve a gőz felett habosra keverünk. Megvárjuk, míg sűrűsödni kezd. Vigyázzunk, hogy a víz meleg legyen ugyan, de ne túl forró, és a tál ne érjen bele a vízbe! Ezután apránként hozzákeverjük az olvasztott vajat, sót, a borsot, és pár csepp citromlét.



A merőkanalat kissé belül beolajozzuk, kibéleljük folpack fóliával, és beleütünk 1 tojást.
Batyut formálva jó erősen megkötjük.

Vízbe tesszük a tojásokat. és kb. 3-4 percre főzzük.
Közben kissé megpirítjuk a félbe vágott muffinokat, és tálalunk.



20 perc

Sokan féltek a buggyantott tojás készítésétől. Ezzel a módszerrel nagyon szép formázott tojásokat tudtok felhelyezni a baconre.

Fantasztikus, mikor a kifolyó tojássárgája keveredik a hollandi mártással. Nem lehet megunni.