

## Jajka poche na tostach z szynką

**ŁUKASZ36**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	4 szt
<b>szynka wędzona</b>	2 plastry
<b>masło</b>	25 gram
<b>cytryna</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku
<b>Szczypiorek cienki</b>	do smaku
<b>chleb tostowy</b>	2 kromki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy sos holenderski. Żółtka ubijamy w misce która stawiamy na garnku z gorącą wodą. Gotując na małym ogniu tak żeby podgrzać żółtka tak aby nie ścięły się. Do żółtek dodajemy rozpuszczone masło do uzyskania konsystencji majonezu. Doprawiamy solą pieprzem i sokiem z cytryny. Chleb opiekany w tosterze. Na każdy tost kładziemy plaster szynki. Jajka rozbijamy i gotujemy w koszulce w osolonej wodzie z dodatkiem znacznej ilości cytryny. Białko musi się ściąć, a żółtko być płynne jak w jajkach na miękko. Tak przygotowane jajko kładziemy na tost z szynką. Polewamy przygotowanym sosem i zapiekamy około 1 minuty w piekarniku z funkcją grilla. Po wyjęciu z piekarnika posypujemy posiekanym szczypiorkiem. Smacznego.