

Jajka po benedyktyńsku na grzankach



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja	2 szt.
chleb pszenny	2 kromki
masło	1 łyżka
rzeżucha	2-3 łyżki kielków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kromek chleba szklanką wyciąć kółka. W niezbyt głębokim dużym rondlu zagotować wodę, wlać ocet. Delikatnie wbijać jaja. Gotować chwilę do ścięcia (w zależności od upodobań). Kółka z chleba opiec w tosterze lub pod grille, posmarować masłem, posypać kielkami. Łyżką cedzakową delikatnie wyjmować jaja, układać je na przygotowanych grzankach, posolić, posypać pieprzem i kielkami.