

Jajka po benedyktyńsku ze szpinakiem i sosem holenderskim



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pieczywo tostowe	2 kromki
jajko	2 sztuki
szpinak	100 g
czosnek	1 ząbek
cebula	1 mała
ocet	1 łyżeczka
pomidorki koktajlowe	2 sztuki
sól	1 szczypta
gałka muskatołowa	1 sztuka
oliwa	- -
masło	100 ml
białe wino	2 łyżki
sok z cytryny	1/2 sztuki
żółtko jajek	3 sztuki
Pieprz biały mielony Prymat	- -
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie sosu: masło rozpuścić w garnuszku. Trzepaczką różgową ubić żółtka z sokiem z cytryny, odrobiną białego wina, solą i pieprzem. Powoli dodawać ciepłe masło, ciągle mieszając. Sos powinien zacząć gęstnieć jak majonez. Doprawić do smaku solą i białym pieprzem oraz ew. świeżymi ziołami.

Na oliwie podsmażyć szpinak z dodatkiem cebuli i czosnku, doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Kromki pieczywa zrumienić w tosterze, a następnie ułożyć na nich podsmażony szpinak. Do gotującej się wody z octem i solą wybić jajka i gotować 3 minuty na małym ogniu. Jajka w koszulkach wyjąć z wody, ułożyć na tostach ze szpinakiem, polać sosem i ewentualnie zapiec na złoty kolor. Udekorować pomidorkami koktajlowymi.