

Jajka poche na tostach z szynką



ŁUKASZ36



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
szynka wędzona	2 plastry
masło	25 gram
cytryna	do smaku
sól	do smaku
Szczypiorek cienki	do smaku
chleb tostowy	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 minute w piekarniku z funkcją grilla. Po wyjęciu z piekarnika posypujemy posiekanym szczypiorkiem. Smacznego.