



JERNEJ KITCHEN

JAJCA BENEDIKT (EGGS BENEDICT)

Jajca Benedikt ali angleško Eggs Benedict, so najin najljubši zajtrk za razvajanje. Poširana jajca, postrežena s kruhkom, holandsko omako in kuhano šunko.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 10 MINUT

JAJCA BENEDIKT (EGGS BENEDICT)

1 čajna žlička kisa

4 sveža jajca

Angleški mafini

4 rezine kuhanega pršuta

Holandska omaka

1 žlica sesekljanega drobnjaka

TOOLS AND EQUIPEMENT

skodelica

večji lonec ali kozica

metlica

penovka

krožnik

papirnata brisačka

HOLANDSKA OMAKA

Najprej pripravimo holandsko omako (klik za recept). Recept je enostaven in zelo slasten, sledimo navodilom, nato pa nadaljujemo s poširanjem jajc.

POŠIRANA JAJCA

V dve manjši skodelici previdno ubijemo po eno jajce. Večji lonec ali kozico z litrom in pol vode pristavimo na močan ogenj. Dodamo kis in počakamo, da voda zavre, nato zmanjšamo ogenj na minimum, da voda neha vreti. Z metlico ustvarimo rahel vrtinec in vanj previdno spustimo najprej eno jajce, nato pa hitro še drugo. Kuhamo približno 3 - 4 minute, občasno rahlo in previdno premešamo vodo, brez da bi se dotikali jajc - s tem bomo preprečili, da bi se jajca prijela na dno lonca in bi se rumenjaki prekuhal. Kuhana jajca s penovko previdno poberemo iz vode in ponovimo postopek z vrtincem in kuhanjem še preostalih dveh jajc. Kuhana poširana jajca položimo na krožnik obložen s papirnato brisačko, ki bo popivnala odvečno vodo. Ponovimo postopek s preostalima dvema jajcema.

NASVET

V kolikor želimo, lahko izmerimo temperaturo vode, preden dodamo jajca. Voda naj ima 90 °C, preden dodamo jajce v vodo. Poljubno lahko z nožem ali s kuhinjskimi škarjami odrežemo odvečni beljak, da zagotovimo lepši videz.

PRIPRAVIMO JAJCA BENEDIKT IN POSTREŽEMO

Dva [angleška mafina](#) (klik za recept) vzdolž prerežemo na pol, ju v toasterju ali v ponvi rahlo popečemo, da postane vsaka prerezana polovica zlato-rjave barve. Na vsak krožnik damo dve polovici popečenega angleškega mafina. Na popečeno polovico kruhka položimo rezino kuhanega pršuta. Čez pršut pa previdno položimo poširano jajce. Jajce rahlo solimo ter

radodarno prelijemo z žlico holandske omake. Posujemo še s
sesekljanim drobnjakom in rahlo popramo ter postrežemo.