



JERNEJ KITCHEN

SENDVIČ Z LOSOSOM, POŠIRANIM JAJCEM IN HOLANDSKO OMAKO

Kraljevski zajtrk, ki bo povprečno vikend jutro naredil nepozabno.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 20 MINUT

SENDVIČ Z LOSOSOM, POŠIRANIM JAJCEM

2 Bagels

2 žlici kremnega sira

2 rezini dimljenega lososa

2 kisle kumarici

2 sveži jajci, proste reje v kolikor je možno

2 žlici holandske omake

HOLANDSKA OMAKA

1 rumenjaki

1 čajna žlička belega balzamičnega kisa ali limoninega soka

50 g masla

ščep soli, ščep popra, ščep kajenskega popra

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož

toaster

kozica

električni mešalnik

POŠIRANO JAJCE

Na kuhalnik pristavimo kozico, jo napolnimo z vodo. Voda naj bo 7 - 10 cm visoko. Vodo segrejemo skoraj do vrelišča, na dnu posode se pričnejo pojavljati majhni mehučki (voda mora imeti mora med 80 - 90 °C). Jajce previdno razbijemo v skodelico za kavo, pazimo da je rumenjaki nepoškodovan. S pomočjo žlice naredimo v vodi rahel vrtinec. Jajce previdno spustimo v sredino vrtinca in kuhamo 3 - 4 minute. Jajce previdno dvignemo s pomočjo penovke in preverimo, da je beljak na dotik čvrst, rumenjaki pa mehki.

HOLANDSKA OMAKA

Medtem pripravimo holandsko omako. V manjšo stekleno skledo damo rumenjaki in balzamični kis ali limonin sok. Na ogenj pristavimo kozico z vodo, pustimo, da ta zavre in nad paro penasto stepemo rumenjaki. Rumenjaki ne sme zakrkniti. Odstavimo na delovno površino. Maslo raztopimo in ga med neprestanim stepanjem počasi dodajamo k rumenjaku dokler ne dobimo emulzije rumenjakov in masla. Začinimo s soljo, poprom in kajenskim poprom. Gostoto reguliramo z dodajanjem hladne vode. Holandsko omako do uporabe hranimo v skledi nad toplo vodo.

POSTREŽEMO

Bagel prerežemo na pol in obe strani popečemo v toasterju. Eno polovico namažemo s kremnim sirom, nanj položimo rezine dimljenega lososa in tanke rezine kumare. Poširano jajce položimo na sredino bagela in dodamo še žlico holandske omake. Prekrijemo z drugo polovico bagela in postrežemo.