




Jajka po benedyktyńsku

 smakujmy

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

jajka - 4 szt.

pieczywo tostowe - kromki - 4 szt.

szynka - 4 plaster

sok z cytryny - 1 łyżka

sos: stopione masło - 10 dag

żółtko - 1 szt.

sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z pieczywa wyciąć szklanką grzanki, zrumienić w tosterze, umieścić w naczyniu żaroodpornym. Z plastrów szynki wyciąć krążki o tej samej średnicy co grzanki, ułożyć je na nich. W kąpieli wodnej rozgrzać małe naczynie, roztrzepać w nim żółtko z sokiem z cytryny, uważając, aby się nie ścięło. Wlać cienkim strumieniem masło, ubijając, aż powstanie gęsty sos. Doprawić. Zagotować 500 ml wody z dodatkiem soku z cytryny. Jajka rozbijać kolejno na talerzyk, zsuwać do wrzątku, gotować po 2 min. wyjmować łyżką cedzakową. Jajka ułożyć na grzankach, połączyć każdą sosem. Piec ok. 15 min w temp. 200-220 st., aż sos się zrumieni.