



## Јајца Бенедикт

Не постои начин со сигурност да се утврди од каде потекнува овој рецепт, но корените ги влече од Француската кујна... Во денешно време тоа е класичен појадок кој се служи во врвни хотели низ целиот свет. Изгледа неверојатно и релативно лесно се приготвува.



### Состојки:

- 4 жолчки од јајца
- 2 цели јајца
- 115 грама стопен путер
- 1 супена лажица лимонов сок
- 4 парчиња шунка или сланина
- Неколку земички
- Исечкан магдонос за гарнирање

### Чекор 1

Прво ќе го направиме холандез сосот со кој ќе го прелиеме јадењето на крајот. Земете ги четирите жолчки и додадете им една супена лажица лимонов сок...

Матете неколку минути за убаво да се измешаат и смесата да нарасне...

### Чекор 2

Земете ја истата чинија и ставете ја врз тенцере со зовриена вода... Погрижете се чинијата да не ја допира водата...

Полека сипувајте го стопениот путер и мешајте, оставајќи ја топлината од водената пареа да ја загрее чинијата и да го отпочне едноставниот процес на готвење.

Сипете го целиот путер малку по малку. Кога ќе се измеша и спои со другите состојки ќе добиете богат и густ златен сос... Оставете го на страна за сервирањето.

На крајот ставете малку сол и измешајте.

### Чекор 3

Следно, ќе ги пошираме јајцата. Поширањето јајца е едноставен процес кој многу лесно може да тргне наопаку. Загрејте малку вода до точка на вриење, но не и да зоврие...

Ставете малку сол и оцет - тие ќе помогнат јајцата да се сварат и да останат компактни, а потоа искршете ги двете јајца во водата...



Оставете ги јајцата да се варат во водата околу 5-6 минути додека белките убаво да се сварат. Сакаме жолчките во внатрешноста да останат делумно ровки за кога ќе ги јадеме подоцна...

#### Чекор 4

Време е за сервирање: Исечете кифличка или земичка на половина и ставете ја на чинија... Ставете неколку парчиња шунка или сланина... И потоа ставете ги и пошираните јајца.

Сега земете црпалка и прелијте ги јајцата со готовиот сос.

На крај гарнирајте ги со магдонос...

#### Совет

Јајца Бенедикт е еден од оние рецепти кои сте ги виделе или јаделе во ресторан, но никогаш не сте имале време или не сте знаеле како да ги подготвите дома. Потребно е доста труд... Состојките се навистина едноставни, а резултатот е чудесен.

#### Користени производи:



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)