

Vejce Benedikt

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- libová šunka 4 plátek
- toastový chleba 4 plátek
- holandská omáčka 4 lžíce
- ocet 2 lžíce
- voda 1 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Příprava ztraceného vejce:

1. V hrnci přivedeme vodu s octem k varu
2. Vařící vodu roztočíme pomocí vařečky a do vzniklého víru opatrně vložíme rozklepnuté vejce, asi 2 minuty ho vaříme, pak opatrně vytáhneme, nejlépe pomocí dřevěné naběračky s otvory
3. Postup opakujeme i u dalších 3 vajíček.

Dohotovení:

1. Toasty nebo přepůlené žemle opečeme dozlatova na troše másla nebo v toustovači
2. Opečené pečivo obložíme po plátku šunky, na ni poklademe ztracené vejce a ozdobíme lístky salátu
3. Vejce Benedikt osolíme, okořeníme pepřem a přelijeme lžící holandské omáčky, ihned podáváme.