

Vejce Benedikt

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- žemle 2 ks
- šunka 200 g
- bílý vinný ocet 1 lžíce
- **Na omáčku**
- čerstvý žloutek 3 ks
- máslo 150 g
- čerstvá petrželka 1 hrst
- bílý vinný ocet 150 ml
- celý pepř 3 kulička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup

1

Ocet nalejte do malého kastrůlku, přidejte kuličky pepře, hrst bylinek a vše svařte na polovinu. Přecedte a dejte stranou. Ve vodní lázni prošlehejte tři žloutky se dvěma lžicemi svařeného octa.

2

Šlehejte, dokud směs nezhoustne. Finálně získáte lehkou nadýchanou pěnu. Nyní do pěny opatrně

vmíchejte malou naběračku rozpuštěného másla. Tento postup opakujte, dokud nevmícháte všechno máslo. Takto připravenou holandskou omáčku dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou.

3

Ve větším hrnci přivedte k varu vodu a vmíchejte do ní lžici octa. Do hrnku rozklepněte jedno vejce, vodu v hrnci zamíchejte, aby vznikl vír a vejce vložte doprostřed vzniklého víru. Vejce vařte ve vodě 2–3 minuty a poté ho děrovanou naběračkou vyjměte ven. Stejný postup opakujte se zbylými vejci.

4

Jednotlivé půlky žemle opečte a uložte na servírovací talíř. Na každou polovinu opečené žemle dejte plátek šunky, položte na něj vejce a na závěr je přelejte holandskou omáčkou.