



# JAJA PO BENEDYKTYŃSKU

🕒 20 MINUT

👤 2 PORCJE

## SKŁADNIKI



- 4 jaja z Kotliny Natury
- 2 angielskie muffiny
- 4 plastry szynki
- masło
- sól
- cytryna
- świeżo mielony pieprz
- ocet

## PRZYGOTOWANIE



1. Zagotować wodę w garnku, dodać kilka łyżek octu i szczyptę soli. Mieszając stworzyć w wodzie wir i wlać wbite wcześniej do miski jaja w jego środek. Gotować ok. 3 minut tak, aby białko było ścięte, a żółtko płynne. Szynkę, bułki lub muffiny angielskie zgrillować na patelni.
2. Sos holenderski przygotować z żółtek ubitych w kąpielii wodnej, do których dodać: sklarowane masło, odrobinę soli i sok z cytryny. Podawać na ciepłej bułce, z plasterkiem szynki, polane sosem.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)