

Jednostavna jaja benedikt



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- 2burger zemicke
- 2 listazelene salate
- šunka
- majonez
- pavlaka
- sirce
- parmezan

Priprema

Iseci vrhove burger zemicke da se poravna i propržiti u tiganju samo na ulju. Šunku iseci na deblje parcice i propržiti na ulju.

U ključalu vodu dodati dve kašike sirceta. Žicom za mešanje promešati vodu da se napravi vir. Pažljivo razbiti jaje i kuvati 3 minuta na tihoj vatri.

Na tanjir reati zemicku, preko list zelene salate, šunku, odozgo poširano jaje. Preliti pomešanim majonezom i pavlakom i posuti preko parmezan.

Savet

Jaja se mogu prethodno razbiti u šolju pa zatim spustiti u vodu kako se ne bi razbilo žumance. Ja sam umesto holandez sosa koristila mešavinu majoneza i pavlake kako bi doruak bio što pre gotov. Prijatno! P. S. Šaljite komentare kako vam se dopada.