



Vejce Benedikt s opečenou slaninou

Ingredience:

1 balení Anglické slaniny Selection
2 plátky chleba
2 vejce
pepř
Mladá cibulka
125g másla
10 ml vinneho octa
10 ml vody
1 žloutek
Sůl

Postup:

Najdřív uděláme holandskou omáčku. Pepř zalejeme octem, vodou a necháme převařit. Do misky dáme žloutek a převařenou vodu s octem a pepřem. Nad vařící vodou v hrnci vyšleháme v misce všechny ingredience, dokud omáčka nezhoustne. Potom přidáváme postupně máslo. Chléb opečeme do zlatova a poklademe na něj opečené kousky slaniny. Položíme na něj „ztracená vajíčka“, polejeme holandskou omáčkou, dochutíme solí, pepřem a na závěr dozdobíme mladou cibulkou.

