

01

Oua Benedict

B

2014

ingrediente

2 oua
2 galbenusuri pentru sosul
Hollandaise
80g unt
zeama de lamaie
50g bacon, feliat subtire
2 felii de paine buna

preparare

Se face sosul hollandaise din galbenusuri si untul topit la bain marie pana devine cremos dar inca curge. Se adauga zeama de lamaie si sare.

Ouale se gatesc in apa fierbinte cu otet. Metoda oua romanesti.

Baconul se gateste pe plita incinsa pana devine crispy.
Se monteaza pe feliile de paine prajite, dupa cum urmeaza:
bacon,
ou peste care se toarna sosul

