



Vejce benedikt s lososem

Ingredience

vejce: 2 ks
uzený losos: 50 g
avokádo: 1 ks
ocet: 1 PL
máslo
bageta

Recept na holandskou omáčku najdete [zde](#)

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Holandskou omáčku připravíme podle tohoto receptu: [holandská omáčka](#). Do vařící vody vmícháme ocet. Vodu v hrnci zamícháme, aby vznikl vír. Do středu víru vyklepneme vejce. Vaříme asi 3 minuty. Mezitím si nakrájíme bagetu, kterou potřeme máslem a dáme ji rozpéct do trouby. Půlku avokáda si...

Vejce benedikt s lososem - recept

Holandskou omáčku připravíme podle tohoto receptu: [holandská omáčka](#).

Do vařící vody vmícháme ocet. Vodu v hrnci zamícháme, aby vznikl vír. Do středu víru vyklepneme vejce. Vaříme **asi 3 minuty**. Mezitím si nakrájíme bagetu, kterou potřeme máslem a dáme ji rozpéct do trouby. Půlku avokáda si nakrájíme na plátky. Vejce vyjmeme pomocí děrované naběračky. Na rozpečenou bagetku položíme plátky avokáda, uzeného lososa a nahoru uvařené vejce, které zalejeme připravenou holandskou omáčkou.

Vejce benedikt s lososem se hodí jako výborná snídaně, která zasytí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí