Jaja Benedict s THOMY Hollandaise umakom

Sastojci

- 1.5 l voda
- 60 ml biljno ulje
- 10 kriške krumpir
- 2 kom. karameliziran luk
- 1 tsp mljeveni suhi timijan
- 10 jaje
- 500 g kanadska doručak šunka
- 300 g običan engleski muffin
- 1 paket THOMY Hollandaise umak

Upute

1. Zakuhajte vodu, zatim smanjite temperaturu na lagano.
2. U zasebnoj tavi pržite kriške krumpira dok ne postanu zlatno smeđe. Dodajte karamelizirani luk i timijan u kuhani krumpir. Ostavite sa strane.
3. Razbijte jaja u pojedinačne šalice i dodajte ih jedno po jedno u lagano kipuću vodu. Poširajte ih 7–9 minuta ili dok ne budu kuhani po vašem ukusu.
4. Stavite šunku na engleski muffin i zagrijte u pećnici. Na šunku i muffin stavite poširano jaje, a zatim prelijte THOMY Hollandaise umakom.
5. Poslužite s pripremljenim krumpirom.

26 Min

10

Ugljikohidrati	21.7 g
energija	338.32 kcal
Masti	18.1 g
Proteini	21.81 g