



## Ingrediencie

- 40 g vajce
- 4 plátkov viaczrnný chlieb
- 2 lyžice Olej, priemyselný, stredne olejový, slnečnica
- 40 g Šunka
- 40 g žltok
- 100 g Maslo
- 50 g Biele víno
- 20 g smetana
- 1 g čierne korenie
- 2 g soľ
- 1 lyžica biely vinný ocot

## Postup

1. Plátky chleba opečieme z oboch strán na rozohriatom masle neba v hriankovači. Na platňu dajte variť vodu a vyčkajte až na spodu hrnca sa budú tvoriť jemné bublinky.
2. Vajcia rozklepneme do sitka, aby odkvapkal tekutý bielok. Horúcu vodu (ktorá neubla!) jemne roztočíme krúživými pohybmi a vajcia vhodíme do vriacej, ľahko osolenej vody s octom. Necháme vo vode nie dlhšie ako 3–4 minúty, vodu počas varenia jemne miešame, aby sa bielky „obtočili“ okolo žĺtkov.
3. Po uvarení vyberte vajcia dierovanou lyžicou na plochý tanier a vložíme do misky so studenou vodou na pár sekúnd, potom vyberieme a osušíme.
4. Víno nalejeme do kastrólika a varíme, kým sa neodparí viac ako 1/3 objemu, potom stiahneme z „plameňa“ a za stáleho miešania metličkou pridáme žĺtky, aby sme získali konzistenciu riedkej omáčky.
5. Potom kastról postavíme nad hrniec s vriacou vodou (na „vodný kúpeľ“) a za intenzívneho miešania metličkou prilievajte tenkým pramienkom prepustené maslo.
6. Nakoniec holandskú omáčku dochutíme soľou a bielym korením, pridáme smotanu a ďalej miešame.
7. Na teplý opečený krajec chleba položíme plátok šunky, poukladáme sadeným vajcom a všetko zalejeme teplou holandskou omáčkou.

sacharidy	13.51 g
energie	388.33 kcal
tuky	32.78 g
proteín	8.57 g

⌚ 40

⊕ 4