



Ingrediencie

- 40 g anglická slanina
- 4 plátkov viacvrnný chlieb
- 56.8 g maslo
- 0.5 balenie Špenát, mrazený
- 15 g cesnak
- 200 g vajce
- 1 g citrónová kôra
- 150 g Omáčka z chrenu
- 30 g Syr
- 1 g čierne korenie
- 40 g petržlen, čerstvý
- 4 lyžice ocot
- 4 g muškátový oriešok
- 3 g MAGGI Harmónia chuti

Postup

1. Rozmrazte 400 g špenátových listov. Vo veľkej panvici rozohrejte 2 lyžice masla a špenát povarte.
2. Vyberte špenát z panvice. Panvicu očistite a na ďalších 2 lyžiciach masla opečte chleba.
3. Na samostatnej panvici opečte 4 plátky slaniny do chrumkava. Dajte bokom na papierovú utierku, aby sa odkvapkal prebytočný tuk. Potom chrumkavú slaninu nadrobno nasekajte.
4. V miske zmiešajte chrenovú omáčku s kôrou z 1 citróna, jemne nasekanou petržlenovou vňaťou, strúhaným tvrdým syrom, Maggi Harmóniu chuťou, korením podľa chuti a jemne nasekanou slaninou. Jemne miešajte, kým zmes nebude nadýchaná.
5. Privedte do varu vodu v hrnci. Pridajte 4 lyžice jablčného octu. Lyžicou miešajte vodu a vytvorte slabý vír, potom do stredu vieru opatrne rozklepnite jedno vajce. Varte 3–4 minúty, kým bielok nestuhne a žltok nebude stále tekutý. Opakujte so zvyšnými vajcami. Vajcia vyberte dierovanou lyžicou a dajte bokom na tanier.
6. Na každý toast dajte vrstvu špenátu a položte vajcia. Vajcia potrite chrenovou omáčkou so slaninou. Vajcia Florentine sú hotové. Dobrú chuť!

⌚ 26

⊕ 4

sacharidy	19.85 g
energie	529.18 kcal
tuky	43.33 g
proteín	15.4 g