Яичница "Бенедикт" под Голландским соусом с форелью

Добавил(а) Оля
01.11.09 15:47 - Последнее обновление 03.02.10 05:32





Продукты для рецепта

- Яйцо - 5 шт.
- Лимон - 1 шт.
- Форель - 200 гр.
- Масло сливочное - 200 гр.

- Соль, перец, специи
- Время приготовления 20 минут.



Яйца Бенедикт.

В кастрюлю с легка кипящей подсоленной водой вливаем сырое яйцо.

Яйцо можно разбить в чашечку и аккуратно влить в воду.

Вода должна кипеть на самом слабом огне. Яйцо варим 1-2 минуты.

Белок должен свариться, а желток остаться сырым.

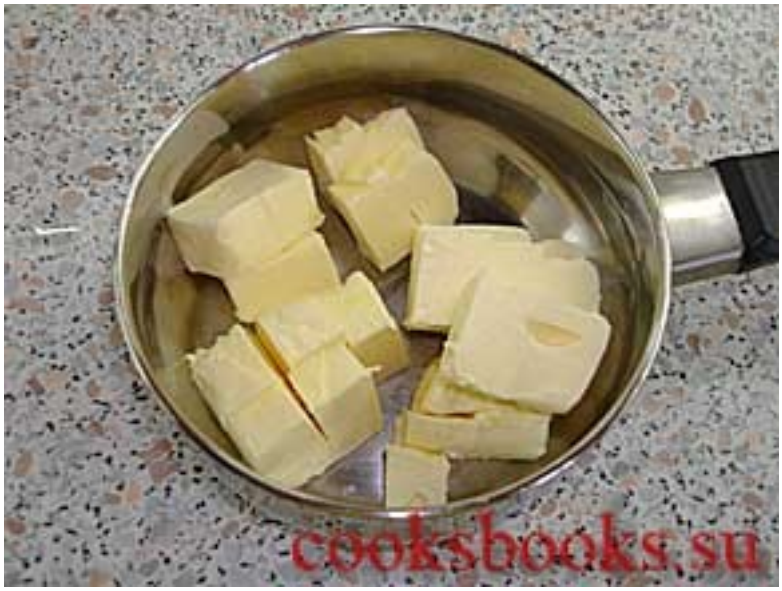
Готовое яйцо достаём из кастрюли.



Форель.

Форель нарезаем тонкими пластами.

Немного солим с двух сторон и оставляем на 15-20 мин.



Голландский соус.

200 гр. масла нагреваем и доводим до кипения.

Как только масло закипело, снимаем с огня.



Голландский соус.

В чаше смешиваем 3 желтка, немного солим, перчим.

Взбиваем миксером, и продолжая взбивать, вливаем тонкой струйкой кипящее масло.

Добавляем 2 чайные ложки лимонного сока. Еще немного взбиваем соус.



Яйца Бенедикт под Голландским соусом с форелью.

Приятного аппетита.

{kunena_discuss:12}