

Яйца-бenedикт

Ингредиенты

- Яйцо - 2 шт
- Булочка для бургера - 2
пшеничные или ржаные со
злаками или семечками
- Лосось - 150 г холодного
копчения
- Сметана - 100 г (25%)
- Зернистая горчица - 1 ч.л.
- Сибует - небольшой пучок
- Бasilik - 2-3 веточки
- Шпинат - небольшая горсть
- Щавель - небольшая горсть



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Яйца сварите вкрутую или в мешочек.

2

Тем временем разрежьте булочки вдоль пополам, подсушите на сковороде или гриле до золотистого цвета. лосося нарежьте тонкими ломтиками.

3

Приготовьте соус. Смешайте сметану, горчицу с мелко нарезанным сибулетом и половиной базилика. Хорошо перемешайте.

4

Разложите по булочкам листья шпината, щавеля и оставшийся базилик. Полейте соусом, выложите ломтики лосося, яйца и подавайте.

Приятного вам аппетита :)