

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ СО СЛАДКИМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ



Яйца Бенедикт со сладким картофельным гратеном

Способ приготовления:

1. Испеките [гратены из сладкого картофеля Авико](#), как указано в инструкции на упаковке.
2. Доведите до кипения кастрюлю с водой, затем убавьте и оставьте на медленном огне. Добавьте каплю белого винного уксуса.
3. Разбейте яйца в две миски. Осторожно помешайте воду, чтобы создать воронку в воде и затем аккуратно по очереди введите яйца в воду.
4. Готовьте в течение 2,5 минут, периодически помешивая воду, чтобы яйца не слиплись.
5. Выньте яйца из воды, используя шумовку, и высушите на кухонной бумаге.
6. Перед подачей положите гратены в центр тарелки.
7. Положите по ломтику ветчины на каждый гратен и сверху поместите яйца Пашот.
8. Полейте все это голландским соусом, посыпьте зеленым луком и добавьте щепотку паприки.

Приятного аппетита!

Ингредиенты (на 10 порций):

- 10 [гратенов из сладкого картофеля Авико](#);
- капля белого винного уксуса;
- 10 яиц;
- 10 ломтиков Уилтширского окорока;
- 1 кг голландского соуса;
- 50 гр зеленого лука;
- копченая паприка.



Сервис с улыбкой