



przepisy.pl

Jajka po benedyktyńsku



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kajzerki - 2 sztuki
- jajko - 4 sztuki
- boczek w plastrach - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- jogurt - 50 gramów
- sok z cytryny
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 0.25 łyżeczek
- mleko - 1 łyżka
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W miseczce połącz i wymieszaj majonez Hellmann's, jogurt, mleko oraz przyprawę Knorr. Wstaw do kuchenki mikrofalowej na 30 sekund używając maksymalnej mocy. Sos wymieszaj trzepaczką na gładko.
2. Kajzerki przekrój na pół i opiek w piekarniku lub na patelni. Jajka ugotuj na miękko. Boczek usmaż na patelni na chrupko.
3. Na opieczonych połówkach bułki ułóż plastry boczku a następnie połóż ugotowane jajka. Wszystkie porcje polej przygotowanym gorącym sosem. Podawaj natychmiast po przygotowaniu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl