



Jajka po florenyńsku

przepisy.pl



15 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- kajzerka - 2 sztuki
- młody szpinak - 150 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- szczypior - 1 łyżka
- woda - 250 mililitrów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- biały ocet winny - 2 łyżki
- Rama Classic**

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

Sposób przygotowania:

1. Do przygotowania sosu wymieszaj majonez Hellmann's wraz z otartą skórką z cytryny, dodaj szczypior i 10 ml wody. Sos podgrzej łagodnie, ok. 3 minut, mieszaj cały czas do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Odstaw na bok trzymając sos w ciepłe.
2. Zagotuj wodę w dużej patelni. Dodaj kostkę Knorr, mieszaj do momentu rozpuszczenia. Następnie dodaj szpinak i gotuj 2 minuty. Szpinak odcedź i pozostaw również w ciepłe.
3. Do niedużego rondla wlej wodę i zagotuj, dodaj ocet. Zmniejsz ogień, wodę zamieszaj łyżką aby powstał "wir" a następnie wbijaj po jednym jajku. Gotuj je 3-5 minut, następnie wyjmij jajka ostrożnie łyżką cedzakową.
4. Połówki bułki posmaruj Ramą, nałóż na obie połówki zblanszowany szpinak, połóż ugotowane jajka a następnie polej przygotowanym wcześniej sosem holenderskim. Wierzch oprósź świeżo zmielonym pieprzem i podawaj.

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