

[Jaja Benedict](#)

[Omlet](#)

[Poširana jaja](#)

[Punjena jaja](#)

Jaja Benedict

Sastojci

- 6 jaja, jako svežih, koja ćete pripremiti poširanjem kao u receptu "Poširana jaja"
- 12 tankih komada slanine, suvog vrata ili pršute, grilovane ili ispržene u tiganju dok ne postane krckava
- 6 okruglih komada hleba (ili tost ili prženice)
- malo maslaca

Za Holandez sos

- 2 velika žumanca
- kašičica soka od limuna
- kašičica sirćeta
- 100 g maslaca
- so i biber

Priprema

Prvo pripremite sos. Žumanca, so i biber stavite u blender (možete upotrebiti i običan mikser) i mutite 1 minut. Zatim zagrejte sok od limuna i sirće dok ne provri. Ponovo uključite blender i sipajte vruću tečnost u tankom mlazu. Sad istopite maslac na tihoj vatri (vodeći računa da ne potamni). Kad maslac počne da peni, opet uključite blender i vrlo polako dodajte maslac. Umutite.

Postoji još jedna varijanta ovog sosa, u kojoj na kraju dodajete dva belanceta koja su vam ostala u višku. Sos će biti laganiji.

Poširajte jaja, jedno po jedno i ispecite ili ispržite meso. Držite na toplom sve vreme. Namažite hleb maslacem, stavite ga u posudu za pečenje i na svako parče stavite dva parčeta mesa. Na vrh stavite poširano jaje i prelijte Holandez sosom (oko jedna kašika za svako jaje). Stavite ispod grila na 25-30 sekundi, samo dok sos dobije zlatnu boju. Odmah služite.

Omlet

Omlet je jedno od najjednostavnijih jela od jaja, ali vrlo često ne ispadne kako treba. Evo našeg predloga za ovaj brz i ukusan doručak.

Po osobi je potrebno 2-3 jaja. Tako se brzo priprema da nema potrebe da pravite više odjednom, možete za svakoga napraviti poseban omlet. Razbijte jaja u činiji i začinite solju i biberom. Izmesajte i malo umutite, ali ne previše - tako će omlet biti vazdušastiji.

Ugrejte tiganj na vatri srednje jačine, a onda sipajte ulje ili maslac. Maslac je ukusniji, ali lako izgori. Zato je najbolje da stavite pola kašičice ulja i pola kašičice maslaca. Možete i jajima u činiji dodati kašičicu pavlake, omlet će biti više kremast.

Čim se maslac otopi, uključite ringlu na najvišu temperaturu i kada počne da peni, sipajte jaja. Ostavite tako desetak sekundi, a onda počnite da prikupljate krajeve prema sredini, pri čemu će se šupljine puniti tečnom masom. To nastavite da radite sve dok ne ostane samo malo tečnosti na površini. Dobicete "izgužvanu" površinu koja jako lepo izgleda. Ovo je trenutak da dodate punjenje ako pravite punjeni omlet. Možete staviti sitno seckani luk, sir, šunku, pečurke... Možete i da napravite prazan omlet. Sad uzmite špatulu ili veću varjaču i preklopite omlet na pola, a posle desetak sekundi sve prevrnite. Pržite jos par trenutaka, a onda prevrnite na tanjir.

Pored "kalcone" varijante, punjeni omlet možete napraviti i tako sto ćete sastojke (šunku, luk itd.) dodati u jaja dok se još nalaze u činiji i onda raditi kao da pravite obican omlet.

Poširana jaja

Za poširanje je neophodno da jaja budu stara najviše četiri dana. Biće vam potrebna ključala voda i kašika za ceđenje, sa rupicama.

Stavite tiganj na tihu vatru i dodajte dovoljno ključale vode da u tiganju bude oko 2-3 cm. Kad počnu da se formiraju sitni mehurići pažljivo razbijte jaje i ostavite ga tačno 1 minut da vri. Skinite tiganj sa vatre i ostavite jaje u toploj vodi oko 10 minuta. Ovako ćete dobiti meko žumance. Izvadite jaje cediljkom i položite ga na papirnu salvetu, da se ocedi. Odmah služite.

Punjena jaja

Ovo je odlično predjelo, ide uz sir i salate. Jaja su punjena šunkom i majonezom.

Sastojci

- 6 jaja
- 150g majoneza
- 250g šunke u komadu

Priprema

Tvrdo skuvajte jaja, oljuštite ih i presecite na pola. Pažljivo izvadite žumanca, tako da belanca ostanu u jednom komadu.

Izmrvite žumanca, pa im dodajte malo po malo majoneza, mešajući viljuškom. Mikser vam nije potreban, jer ne želimo da masa bude potpuno umućena.

Iseckajte šunku na kockice, kao za rusku salatu. Zato je i potrebna šunka u komadu - u prodavnici seku meso suviše tanko i ne mogu se dobiti nikakve kockice.

Pomešajte šunku sa žumancetom i majonezom i zatim dodajte majoneza po želji - dok ne budete zadovoljni gustinom smeše. Podelite masu na 12 i napunite jaja.