



Hozzávalók:

egy bruschetta kenyér vagy franciakenyér,
2 gerezd fokhagyma, 5-6 evőkanál
olívaolaj, 2 főtt tojás

paradicsomos:

2 húsos, nem túl leveses paradicsom, 2-3
szardellafilé (ajókafile), néhány szem
konzerv gyöngyhagyma, fodros
petrezselyem

olajbogyó „kaviáros”:

maréknyi magozott fekete olajbogyó, 2

szardellafilé (ajókafile) vagy 1 kiskanál szardellapaszta, 1 cikk vöröshagyma, pár csepp
citromlé

tonhalas:

1 doboz konzerv tonhal (lehet az olcsóbbik fajta is, amiben törmelék halhús van)

füstölt lazacos:

néhány vékony szelet füstölt lazac, maréknyi friss zöldsaláta-keverék

1. Fontos, hogy mindent jól előkészítsünk, mert csak akkor tudjuk melegen tálalni a pirítóst, ami csak így az igazi.
2. A paradicsomos változathoz a paradicsomokat néhány pillanatra forrásban lévő vízbe mártjuk, onnan kivéve héjukat lehúzzuk. A szemeket félbevágjuk, magjukat kikaparjuk, húsukat 2-3 milliméter nagyságú kockákra vágjuk.
3. Az olajbogyó „kaviár” úgy készül, hogy a magozott olajbogyót nagyon apróra vágjuk, akkor jó, ha olyan pici lesz, mintha fekete kaviár lenne. Hasonlóan apróra vágjuk a lecsöpögtetett szardellafilét és vöröshagymát, mindkettőt az olajbogyóhoz adjuk. Pár csepp citromlével ízesítjük. Íze megtévesztésig olyan, mintha fekete kaviárt kóstolgatnánk, innen a neve.
4. A francia kenyeret kisujjnyi vastagon fölszeleteljük. A fokhagymát megtisztítjuk, félbevágjuk, majd miután zöld csírájukat eltávolítottuk, finomra vágjuk. Egy kés lapjával teljesen pépesre nyomkodjuk, azután az olajba keverjük. A díszítéshez való főtt tojást apróra reszeljük. A konzerv tonhalat lecsöpögtetjük, a halhúst apróra tördeljük vagy vágjuk.
5. Ha ez mind megvan, elkezdhetjük pirítani a kenyeret. Ahogy folyamatosan sülnék, a készeket már elkezdjük megpakolni a finomságokkal. Néhány pirítóst a fokhagymás olajjal vékonyan megkenünk, de megkenhetjük a később díszítésként szolgáló ajóka olajával is. Ráhalmozzuk a fölpirított paradicsomot, csíkokra vágott ajókafilevel, lecsöpögtetett gyöngyhagymával és fodros petrezselyemmel díszítjük. A következő néhány szelet pirítóst

nem kell megkenni fokhagymás olajjal, legfeljebb a szardella (ajóka) olajával. Ezekre olajbogyóbogyó kaviárt halmozunk, amire egy kevés reszelt főtt tojást teszünk díszítésképpen. Újabb néhány szelet pirítóst kenünk meg fokhagymás olajjal. A konzerv tonhalat a közepükre halmozzuk, egyik oldalukat olajbogyó kaviárral, a másikat reszelt főtt tojással díszítjük. A következő néhány szelet pirítóst nem kell megkenni fokhagymás olajjal, legfeljebb a szardella (ajóka) olajával. Egy kevés salátakeveréket rakunk rájuk, amire szépen hajtogatva vékony füstölt lazac szeleteket fektetünk. Miután nem cél a pazarlás, ami maradt ajóka, olajbogyó, tonhal, főtt tojás stb. mind fölaprítjuk, és összekeverjük. Legföljebb kissé megsózzuk, megborsozzuk, s ezt halmozzuk az utolsó pirítósokra.

5 főre

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag: 582 kcal