



Hozzávalók:

8 bevert tojás, 8 kenyér- vagy zsemleszelet,
4 tojássárgája, 4 evőkanálnyi víz, só, 20
dkg vaj, kb. 1 kiskanál citromlé, 0,5 dl sűrű
főzőtejszín

a díszítéshez: 4 kiskanál kaviár

1. Bevert tojást készítünk az alaprecept szerint. A kenyérszeleteket - miután a héjukat levágtuk vagy belsejüket kiszúrtuk - megpirítjuk.
2. A tojások sárgáját és a vizet egy kis lábasba (gyorsforralóba) töltjük, kissé megsózzuk, vízgőzre állítva, kis lángon, habverővel krémesre felferjük. A vajat meglangyosítjuk, majd kanalanként a tojásos masszához keverjük. Egy kevés citromlével ízesítjük, és belekeverjük a tejszínt is. Bátrabbak készíthetik úgy is, hogy mindent beletesznek a kis lábasba, és kis lángon, kevergetve sűrűre főzik, de vigyázzunk, fornia nem szabad!
3. Tálaláskor a pirított zsemleszeletekre egy-egy bevert tojást rakunk, a tetejüket kaviárral díszítjük. A hollandi mártással körülöntjük.

8 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 1518 kJ/363 kcal • 18,7 g fehérje • 23,0 g zsír • 20,3 g szénhidrát • 2,5 g rost • 875 mg koleszterin

Nem nehéz elkészíteni.

Csak frissen jó.

Egész évben készíthetjük.