



Hozzávalók:

4 vékony szelet kenyér, 3 dkg vaj, fél doboz (5 dkg) kaviár (ha lehet, valódi lazackaviár), fél citrom

1. A kenyérszeleteket, miután héjukat levágtuk, megpirítjuk. Azon forrón, az asztalnál vajjal megkenjük, a kaviárt egyenletesen ráhalmozzuk, és citromlével meglocsoljuk.
2. Szokás nagyon finomra fölaprított vöröshagymával vagy lilahagymával is megszórni, de ez ízlés dolga, ahogyan a rákerülő - petrezselyem, metélőhagyma (snidling), hámozott vékony citromcikk - díszítés is. Csak frissen finom!

2 főre

Elkészítési idő: 5 perc

Egy adag: 430 kcal

Italajánlatunk: jéghideg vodka vagy száraz pezsgő