



Ölz Super Soft kruh za sendviče z zeliščnim kremnim sirom in mikro zelenjem

Sveže, kremasto in polno zeliščnih arom – idealno za lahko malico.



Sestavine

2 rezini Ölz Super Soft kruha za sendviče
200 g kremnega sira
2 žlici navadnega jogurta
1 žlica sveže nasekljanega drobnjaka
1 žlica sveže nasekljanega kopra
1 žlica sveže nasekljanega peteršilja
1 strok česna (po želji)
sol
sveže mlet poper
mikro zelenje ali sveža zelišča za dekoracijo

Čas priprave

10 min

1. Pripravite namaz:

Kremni sir zmešajte z navadnim jogurtom, da dobite gladko maso. Zelišča drobno nasekljajte in jih vmešajte v namaz. Po želji dodajte še drobno nariban česen. Začinite s soljo in sveže mletim poprom.

2. Priprava kruha:

Rezini Ölz Super Soft Sandwich kruha po želji rahlo popecite ali uporabite sveže. Zeliščni kremni sir bogato namažite na kruh.

3. Zaključek:

Potresite z mikro zelenjem ali dodatnimi svežimi zelišči in takoj postrezite.