



Ölz kornšpic toast

s popečeno kremo iz suhih sliv, šunka in pikanten gorski sir



Posušene slive narežite na drobno, zmešajte z rikoto, dijonsko gorčico in orehi. Nato premažite rezine Ölz kornšpic toasta s kremo iz suhih sliv, obložite s šunko in gorskim sirom ter pecite v pečici pribl. 6 - 9 minut pri 190 °C. Na koncu posujte s kalčki in takoj postrezite.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer



Sestavine

8 rezin Ölz kornšpic toasta
100 g suhih sliv
3 JŽ sesekljanih orehov
3 JŽ rikote
1 ČŽ dijonske gorčice
nekaj soli
malo sveže mletega črnega popra
8 rezin šunke
12 rezin pikantnega gorskega sira
majhna pest kalčkov redkve ali redkvic

Čas priprave

20 min