



Ölz kornšpic toast

z ovčjim sirom, mlado čebulo, rdečo poprovo kremo in bresaolo



Zmešajte jogurt, majonezo, med in poprova zrna s paličnim mešalnikom v pasto, začinite z malo soli. Ovčji sir pretlačite z vilicami in ga posujte po Ölz kornšpic toastu. Nato obložite z narezano mlado čebulo, premažite z 1 JŽ poprove paste, in obložite z bresaolo in baziliko, prekrijte z drugo rezino Ölz kornšpic toasta in pribl. 8 - 12 min pecite v pečici pri 175 °C.

Sestavine

8 rezin Ölz kornšpic toasta

RDEČA POPROVA KREMA:

50 g jogurta

50 g majoneze

1 ČŽ medu

2 JŽ rožnatih poprovih zrn

1 ščepec soli

250 g ovčjega feta sira

120 g mlade čebule, narezane na tanke trakove

bresaola (italijanska goveja šunka)

nekaj lističev bazilike

Čas priprave

20 min

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

