



• Ölz masleni toast •

Grižljajčki z vilicami – zelenjavna solata, prepeličje jajce, žele iz jabolk in rdeče pese, „gorčični kaviar“ in vložen mlad klin



Sestavine

4 rezine Ölz maslenega toasta
200 g kocke narezanega najboljšega mladega klina
100 g majoneze
50 g grškega jogurta
80 g nežnega graha
80 g mehko kuhanega krompirja, narezanega na kocke v velikosti graha
malo drobno sesekljane čilija – po okusu
40 g na kocke narezanih kisljih kumaric
60 g kock jabolk (olupljenih)
kanček limoninega soka
1 JŽ gorčičnih semen 4 - 5 min kuhajte v jabolčnem soku, malo sladkorja in najboljšega jabolčnega kisa, odcedite
1 šop koprca in lepi vršički za okras)

4 prepeličja jajca – prepeličja jajca 2 min 30 sekund skuhamo do konsistence voska in na hitro dobro ohladimo

ŽELE IZ JABOLČNEGA KISA IN RDEČE PESE:

100 ml jabolčnega soka
150 ml soka rdeče pese
nekaj jabolčnega kisa
sladkor po okusu
4 lističi zmehčane želatine

Čas priprave

150 min

Segrejte jabolčni sok, sok rdeče pese s sladkorjem in malo kisa. Dobro ožemite želatino, raztopite v tej mešanici in zlijte v model pribl. 1 cm. Postavite na hladno za pribl. 2 uri in nato narežite na enakomerne kocke.

Iz majoneze, grškega jogurta, zelenjave, kisljih kumaric in jabolk naredite francosko solato. Začinite s soljo, limono in sesekljanim koprcom.

Enakomerno razporedite solato z majonezo na pečen Ölz masleni toast, okrasite s kockami mladega klina, z gorčičnim kaviarjem, žele kockami in vršički koprca. Na koncu prepolovite prepeličja jajca in jih položite na sredino.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

