



# 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 sesekljanega čilija – po okusu  
40 g na kocke narezanih kislih 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 skuhanje do konsistence voska in na hitro dobro ohladite

\*\*\*

## ŽELE IZ JABOLČNEGA KISA IN RDEČE PESE:

100 ml jabolčnega soka  
150 ml soka rdeče pese  
nekaj jabolčnega kisa  
sladkor po okusu  
4 lističi zmečane 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, kislih 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

