



· Ölz masleni toast ·

Kruhova solata z beluši iz Labotske doline in s suho slanino



Sestavine

8 rezin Ölz maslenega toasta
1 kg na zob kuhanih belušev iz Labotske doline
8 maslenih toastov
15 dag suhe slanine
1 Zehe strok česna
4 velike redkvice
1 paket zelene solate
oljčno olje
balzamični kis

Čas priprave

20 min

Operite zeleno solato in jo razporedite po štirih krožnikih. Narežite redkvice.

Kuhane beluše ovijte s suho slanino in rahlo segrejte v ponvi s premazom proti prijemanju.

Popecite rezine Ölz maslenega toasta, nato namažite s prerezanim česnom. 4 rezine toasta narežite na majhne kocke, druge štiri kose pa diagonalno prerežite.

Beluš položite na zeleno solato, čez posujte redkvice in koščke kruha.

Po okusu marinirajte z oljčnim oljem in balzamičnim kisom in okrasite z diagonalno prerezanimi rezinami toasta.