



Ölz masleni toast

Kruhova solata z bivoljo mocarelo, artičokami in baziliko

Sestavine

8 rezin Ölz maslenega toasta

MARINADA:

75 g balzamičnega kisa

20 g belega vinskega kisa

8 g rdečega vina

150 ml vode

22 g sladkorja

10 g sol

140 ml oljčnega olja

SOLATA:

nekaj lističev bazilike

12 datelinov (majhni paradižniki v obliki oliv)

300 g v olju vloženih artičok (odcejenih)

300 g bivolje mocarele

nekaj oljčnega olja

1 rožmarinova vejica

1 strok česna

po potrebi nekaj tanko narezanega pršuta

Čas priprave

15 min

Priprava marinade:

balzamični kis, rdeči vinski kis, rdeče vino, vodo, sladkor in sol zmešajte in nato počasi vmešajte oljčno olje z metlico za stepanje. Nekaj lističev bazilike za pribl. 1 uro pustite v tej marinadi.

Priprava solate:

Narežite paradižnike na rezine in artičoke na majhne koščke. Nato grobo natrgajte bivoljo mocarelo.

Nato Ölz maslene toast rezine narežite na enakomerne kose. Nato v ponvi segrejte 1/8 l oljčnega olja in kruh hrustljivo popecite z dodatkom vejice rožmarina in česna. Vzemite iz maščobe in odcedite na kuhinjski brisački. Hrustljavi topli kruh za toaste, paradižnik, bivoljo mocarelo in artičoke zmešajte ter rahlo solite. Hitro razporedite na krožnik, pokapajte z marinado in okrasite z lističi bazilike.

Nasvet priznanega kuharskega mojstra Thomasa Dorferja:

„Poleg se najbolje podajo na tanko narezan pršut in lahko belo vino.“

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

