



## • Ölz masleni toast •

s prekajenim lososom in metino kremo s kisló smetano



### Sestavine

12 rezin Ölz maslenega toasta  
300 g prekajenega lososa (narezanega)  
\*\*\*

### METINA KREMA S KISLO SMETANO:

300 g kisle smetane  
150 g crème fraiche  
4 lističi želatine  
nastrgane lupinice 1 limete  
sol  
2 JŽ medu  
6 lističev mete, drobno sesekljanih  
\*\*\*

Pri času priprave upoštevajte: 1 uro mora počivati na hladnem

**Čas priprave**  
**15 min**

### Popoln fingerfood – za prijeten pozen zajtrk ali naslednjo zabavo!

Želatino zmeščajte v hladni vodi, zmešajte kisló smetano in crème fraiche z limetino lupinico, začinite s soljo, z medom in meto. Želatino vzemite iz vode in iztisnite, želatino previdno segrejte v 2 JŽ mase iz kisle smetane in primešajte preostali masi. Počakajte pribl. 15 minut, da želatina rahlo nabrekne. Medtem odrežite skorjo Ölz maslenega toasta, nato pa toast premažite pribl. z 1/2 cm debelo plastjo mase, obložite z lososom in spet premažite na 1/2 cm na debelo. Zaključite z rezino maslenega toasta brez skorje in postavite na hladno za pribl. 1 uro. Narežite sendviče na majhne trikotnike in okrasite z majhnim metinim vršičkom.

(za 1 uro postavite na hladno)

### Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

