



Ölz masleni toast

s prekajenim lososom, z vijolicami, inkovskimi jagodami, medom, kumaricami z gorčičnimi semenimi, rikoto in s koprcem

Sestavine

4 rezine Ölz maslenega toasta
200 g najboljšega prekajenega lososa narežite na tanke rezine
100 g fine rikote iz kravjega mleka
1 JŽ gorčičnih semen kuhanje 4 - 5 min v jabolčnem soku, odcedite
1 šop koprca (polovico sesekljajte in lepe vršičke shranite za okras)
12 majhnih cvetov vijolic
6 na četrtnine narezanih inkovskih jagod
60 g drobno sesekljanih, odcejenih kumaric z gorčico
1 ČŽ hrena iz kozarca
1 JŽ medu
sol

Čas priprave

30 min

Rikoto gladko zmešajte z drobno sesekljanimi kumaricami z gorčico, medom, kuhanimi gorčičnimi semenimi, nekaj sesekljjanega koprca, soli in hrena iz kozarca.

Na obeh straneh popočite Ölz masleni toast in pustite, da se nekoliko ohladi. Nato na 0,5 cm debelo namažite s kremo in lepo obložite s prekajenim lososom.

Na koncu okrasite z vršički koprca, inkovskimi jagodami in s cvetovi vijolic.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

