



Ölz masleni toast

z ruladicami iz hrbta brez kosti in smetano s kumaricami z gorčico

Sestavine

12 rezin Ölz maslenega toasta
300 g čezmastnega svežega sira
50 g maskarponeja
1 JŽ vasabija (iz kozarca)
200 g na majhne kocke narezanih kumaric z gorčico (1/2 cm)
sveže mlet črni poper
sol
420 g na rezine narezan hrbet brez kosti (vsaj 24 rezin)
50 g vrtno kreše

Čas priprave

15 min

Gladko zmešajte sveži sir z maskarponejem in gorčico, primešajte kumarice z gorčico in začinite z malo črnega popra in soli.

Na vsako rezino hrbta brez kosti dajte pribl. 1 JŽ smetane s kumaricami z gorčico in zavijte. Popecite rezine Ölz maslenega toasta in prepolovite, ko se ohladi, tako da nastaneta dva pravokotnika.

Nato premažite z malo vasabija in in na vsakega položite po eno ruladico hrbta brez kosti. Okrasite z vrtno krešo.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

