



# Ölz mini masleni rogljiček

Skutine sanje z ribezom



## Sestavine

1 vrečka Ölz mini masleni rogljički  
200 g skute 40 %  
2 JŽ grškega jogurta  
4 JŽ ribezove marmelade  
malo sladkorja v prahu  
svež ribez za oblogo

## Čas priprave

4 min

Skuto in jogurt zares kremasto zmešajte s kuhinjskim mešalnikom, dodajte ribezovo marmelado in premešajte, po okusu po potrebi dosladkajte s ščepcem sladkorja v prahu. Maso nadevajte v Ölz mini masleni rogljiček rogljičke okrasite s svežim ribezom. **Nasvet**

## Thomasa Dorferja:

"Kot različico lahko prepolovite Ölz mini maslene rogljičke in pred mazanjem na hitro popecite z ribezovo skuto. Nadev je zelo primeren za predpripravo! Tako boste zjutraj ali pri pripravi poznega zajtrka zelo hitro gotovi!"

## Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

