



# Ölz mini masleni rogljički s špargljevo-kremnim sirovim nadevom

Pomladno sveži, kremasti in nežno obloženi – idealni za brunch ali posebne trenutke razvajanja.



## Sestavine

12 Ölz mini maslenih rogljičkov  
120 g kremnega sira  
5 stebel zelenih špargljev  
2 žlici fino naribanega parmezana  
• sol in poper

Čas priprave  
20 min

## 1. Priprava špargljev:

Zelene šparglje operite in odrežite olesenele konce. Narežite jih na tanke rezine in jih na hitro popražite v ponvi, da ostanejo rahlo hrustljavi. Nato jih ohladite.

## 2. Priprava nadeva:

Kremni sir zmešajte s parmezanom. Dodajte ohlajene šparglje in začinite s soljo in poprom.

## 3. Peka rogljičkov:

Ölz mini maslene rogljičke pecite pri 160 °C približno 2–4 minute, da postanejo rahlo hrustljavi.

## 4. Polnjenje:

Rogljčke previdno prerežite in jih namažite s špargljevo-kremnim nadevom.

## 5. Serviranje:

Po želji jih dekorativno zavijte v svileni papir in takoj postrezite.