



Ölz mlečni kruhek

Opečenci z jagodami in kupčki rikote



Sestavine

4 kosi Ölz mlečni kruhek
50 g masla
4 JŽ medu
300 g opranih svežih jagod, narezanih na četrtine
1 polovica limone
250 g rikote
5-6 majhnih metinih lističev

Čas priprave
12 min

Rezine Ölz mlečnega kruhka narežite na 1 cm debele rezine in hrustljavo zapecite v pečici na 175 °C. Spenite maslo, dodajte med in karamelizirajte. Dodajte jagode in nekoliko glazirajte, pokapajte z brizgom limoninega soka, dodajte hrustljave rezine mlečnega kruhka in podušite. Postrezite v ponvici, na sladke opečence položite majhne kupčke rikote in okrasite z metinimi lističi.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

