



Ölz pirin toast

Kot srčki

Sestavine

8 rezin Ölz pirinega toasta
5 dag masla
3 rdeča jabolka
25 dag Camemberta
4 dag rozin
8 dag orehov

Čas priprave

20 min

Pečico segrejte na 180 °C.

Odrežite Ölz pirin toast v obliki srca, popecite in premažite z maslom. Jabolko narežite na četrtine in na tanke krlje.

Položite na srčke. Čez posujte rozine in oreščke.

Narežite sir na rezine in položite čez jabolčne krlje.

Položite toaste na pekač in v pečici pecite pribl. 10 minut.