



Ölz pirin toast

Mešanica obloženih kruhkov in poznga zajtrka

Sestavine

1 paket Ölz pirin toast

ODLIČNA KREMA IZ SALAME IN SVEŽEGA SIRA:

200 g salame

30 g angleške gorčice

150 g svežega sira

60 g drobno nastrganih kislih kumaric

60 g mlade čebule za okras

VEGETARIJANSKA PASTA Z OLIVAMI,

AVOKADOM IN S PAPRIKO:

2 popolnoma zrela avokada olupite in stisnite z vilicami

sok polovice limone

nekaj soli

60 g sesekljanih črnih oliv

100 g vložene pečene paprike, narezane na drobne kocke

nekaj bazilike

1 ščepec kajenskega popra

Čas priprave

7 min

Popoln fingerfood – za prijeten pozen zajtrk ali naslednjo zabavo!

Priprava odlična krema iz svežega sira in salame:

gladko zmešajte vse sestavine razen mlade čebule in razporedite po hrustljavo zapečenem Ölz pirin toast. Mlado čebulo na drobno narežite in posujte po obloženih kruhkih.

Priprava vegetrijanske paste z olivami, avokadom in s papriko:

zmešajte sestavine, postavite na hladno in postrezite na hrustljavo popečenem Ölz pirinem toastu.

**Nasvet priznanega kuharskega mojstra
Thomasa Dorferja:**

„Nadevi so odlično primerni za predpripravo! Tako boste zjutraj ali pri pripravi poznga zajtrka gotovi, kot bi trenil!“

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

