



# Ölz pirin toast s stopljeno mocarelo in sadnim paradižnikom

Italijanski toast recept za 2 obroka



## Sestavine

4 diski Ölz pirin toast  
4 ČŽ bazilikin pesto  
1 paket mozzarella  
1 paket češnjev paradižnik  
sveža bazilika  
sol  
pepper

## Čas priprave

15 min

1. Mocarelo odcedite, dobro osušite s kuhinjskim listom in jo narežite na približno 0,5 cm debele rezine.
2. Paradižnike operite in prav tako narežite na rezine.
3. Baziliko utrgajte in nasekljajte.
4. Dve rezini Ölz pirin toast namažite z bazilikinim pestom, nato na eno rezino toasta položite najprej rezine paradižnika, nato mocarelo in baziliko ter na koncu paradižnik ter začinite s soljo in poprom.
5. Na vrh položite drugo rezino toasta.
6. V toasterju na srednji temperaturi pecite približno 8-10 minut in odstranite takoj, ko se mocarela stopi.
7. Hrenovke prerežite na pol in hitra večerja je pripravljena.