



• Ölz sendvič toast •

Kruhki z olivami in zeleno solato



Sestavine

6 rezin Ölz sendvič toasta
100 g olivne paste (tapenade)
100 ml mleka
2 srednje veliki jajci
40 g parmezana (drobno nastrganega)
150 g zelene solate
sol, poper, zeliščni kis, oljčno olje, olje za peko

Čas priprave

15 min

Polovico toast rezin enakomerno premate s tapenado, prekrijte s preostalimi toast rezinami in previdno stisnite. Mleko zmešajte z jajci in s parmezanom, začinite s soljo in poprom.

Za okras očistite solate in jih natrgajte. Solite in poprajte 2 JŽ kisa in zmešajte 4 JŽ oljčnega olja. Segrejte pribl. za 3 prste olja. Kruhke z obeh strani na hitro potopite v mešanico in takoj z obeh strani zlatorjavo zapecite v vročem olju.

Vzemite jih iz olja in pustite, da se odcedijo na papirnatih brisačkah. Marinirajte solato. Kruhke narežite na pribl. 2 cm široke trakove in okrasite s solato.