



Ölz sendvič toast

Lisičke, zrnata skuta in puranja šunka



Sestavine

12 rezin Ölz sendvič toasta
400 g lisičk
2 ČŽ masla
nekaj belega balzamičnega kisa
250 g zrnate skute
2 JŽ drobnjaka
nekaj motovilca
1 ščepec soli
sveže mlet črni poper
kajenski poper
24 rezin puranje šunke

Čas priprave
20 min

Očistite lisičke, operite jih in drobno narežite. V ponvi spenite maslo. V njem na hitro podušite sesekljane gobe, zalijte z brizgom belega balzamičnega kisa. Nekoliko začinite s soljo in sveže mletim poprom, gobe dajte v cedilo in odcedite tekočino, počakajte, da se gobe ohladijo.

Zrnato skuto zmešajte z gobami in drobnjakom, začinite s soljo in kajenskim poprom. Pečen Ölz sendvič Toast 1 cm na debelo namažite z zrnato skuto ter obložite z motovilcem in puranjem šunko. Čez položite drugo rezino pečenega Ölz sendvič toasta in prerežite po diagonali, da dobite dva trikotnika.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

