



# Ölz sendvič toast s croque s kozjim sirom, hruško in brusnicami

Slasten recept za toast za 4 obroke



## Sestavine

8 diski Ölz sendvič toast  
4 hruške (v sezoni lahko uporabite tudi marelice)  
1 rdeča čebula  
6-8 francoski kozji sir (po 40 g)  
2 ČŽ brusnice  
rožnati poper  
2 ČŽ marelični sok  
1-2 majhna žlica srednje pekoča gorčica  
Lustenau  
nekaj naribanega kozjega pekorina (vrste:  
Banon, Mothais sur Feuille, Palet de Chèvre,  
Pélardon, Picodon, Rocamadour)

## Čas priprave

40 min

1. Čebulo narežite na kolobarje, kozji sir pa prečno prerežite na pol. Olupite hruške, jih narežite na tanke rezine in jih na kratko stresite v ponev.
2. Na toastu za sendviče Ölz izmenično polagajte rezine kozjega sira, obročke rdeče čebule in rezine hrušk. Na vrh namažite malo brusnične marinade (brusnice zmešajte z rožnatim poprom in gorčico) in zaključite z rezino Ölz sendvič toast kot pokrovom.
3. Potresite z naribanim kozjim pecorinom in 8-10 minut pecite v pečici pri 180 °C, dokler ni hrustljiv. Okrasite z drobno sesekljanim drobnjakom.

**Nasvet:** Če so marelice v sezoni, jih lahko uporabite tudi namesto hrušk.