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

Slasten recept za toast za 4 porcije



Sestavine
8 rezin Ölz sendvič toasta
4 hruške (v sezoni lahko uporabite tudi marelice)
1 rdeča čebula
6-8 rezin kozjega sira (po 40 g)
2 čajni žlici brusnic
Rožnati poper
2 čajni žlici mareličnega soka
1-2 majhna žlica srednje pekoče gorčice
nekaj naribanega kozjega pekorina

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 na vrhu.
3. Potresite z naribanim kozjim pecorinom ga 8-10 minut pecite v pečici pri 180 °C, dokler ni hrustljav. Okrasite z drobno sesekljanim drobnjakom.

Nasvet: Če imate na voljo sveže marelice, jih lahko uporabite tudi namesto hrušk.