



Ölz sendvič toast

s kremo iz rikote z olivami in mariniranimi paradižniki



Sestavine

6 rezin Ölz sendvič toasta
250 g rikote iz kravjega mleka
80 g drobno sesekljanih črnih oliv
0 Stk. popolnoma zrelih, rumenih in po možnosti zelenih paradižnikov

PARADIŽNIKOVA MARINADA:

10 g paradižnikov sok
65 g kis iz šerija (6 % kisline, lahko nadomestite z balzamičnim kisom)
50 g sladkorja v prahu
10 g sol
10 g kečap
150 g oljčnega olja

Čas priprave

15 min

Vse sestavine paradižnikove marinade razen oljčnega olja nalijte v kozarec za vlaganje in pred uporabo dobro premešajte.

Nasvet priznanega kuharskega mojstra Thomasa Dorferja s tremi kuharskimi čepicami: Olje po mešanju dodajte z metlico za stepanje, ne miksajte!

Rezine paradižnika pustite v paradižnikovi marinadi pribl. 15 minut. Zmešajte rikoto s črnimi olivami. Ölz sendvič toast brez skorje premažite z mešanico oliv in rikote ter nanjo položite mariniran paradižnik.

Obložite z lističi bazilike in prav tako pustite v marinadi. Okrasite z mladimi vršički bazilike.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

