



# Ölz sendvič toast

Tanke palačinke s kremno gobovo omako



## Sestavine

7 rezin Ölz sendvič toast, narezan na majhne kocke  
6 JŽ kisle smetane  
4 rumenjaki bio-jajc  
4 beljaki bio-jajc  
sol  
sveže mlet črni poper  
muškatni orešček  
1 1/2 JŽ sesekljanega peteršilja  
nekaj sesekljanega luštreka  
\*\*\*

## SMETANOVA KREMNA GOBOVA OMAKA:

1 kg malih jesenskih gobanov (po izbiri 1 kg mešanih gob)  
60 g čebule, na drobno narezane na kocke  
1/4 l goveje juhe  
1 Becher lonček kisle smetane  
sol  
poper  
peteršilj  
nekaj masla za peko

## Čas priprave

15 min

Zmešajte kisló smetano, rumenjaki, začimbe in zelišča, nato pa primešajte kocke toasta. Nato ločeno stepite beljake v sneg in previdno vmešajte v pripravljeno maso. Zdaj z jedilno žlico dodajte kupčke (premer pribl. 5 cm) in prečiščeno maslo (najbolje deluje v ponvi s premazom) na obeh straneh zlatorjavo zapecite.

Za smetanovo omako temeljito operite gobe in jih drobno narežite, zapecite nekaj čebule na 2 JŽ masla, dodajte narezane gobe in kratko podušite, zalijte z nekaj goveje juhe in vmešajte smetano, zmešano z nekaj vode. Začinite s soljo, poprom in peteršiljem.

## Nasvet priznanega kuharskega mojstra

**Thomasa Dorferja:** „Palačinke z Ölz sendvič toastom so izvrstnega okusa tudi z divjačinskim ragujem ali s svežo solato.“

## Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

