



• 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

muškadni 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

popper

peteršilj

nekaj masla za peko

Čas priprave

15 min

Zmešajte kislo 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

