



Ölz sendvič toast

z nadevom iz bučnih semen in šunke s hrenom



Dobro zmešajte sveži sir, olje iz bučnih semen, bučna semena, na kocke narezano šunko, sladko smetano, hren, sol in poper. 6 rezinam sendvič toasta odstranite skorjo, premažite z maso in prekrijte z drugo rezino Ölz sendvič toasta brez skorje. Nato po dolgem narežite na po 3 dele in zavijte v rezine šunke. Spet narežite na 3 dele in pritrdite z zobotrebci ter okrasite z nastrganim hrenom.

Sestavine

12 rezin Ölz sendvič toasta
300 g čezmastnega svežega sira
40 g olja bučnih semen
50 g sesekljanih bučnih semen
150 g šunke, narezane na 1/2 cm kocke
50 ml sladke smetane za stepanje
2 JŽ hrena iz kozarca
črni poper
sol
12 rezin šunke

Čas priprave

20 min

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

