



# Ölz super mehak kruh za sendviče

s šunko, kremo s krešo in koruzo ter hrenom



## Sestavine

12 rezin Ölz super mehkega kruha za sendviče  
450 g sveži sir  
300 g vložena mini mlada koruza  
3 JŽ sesekljane vrtno kreše  
3 JŽ smetane s hrenom iz kozarca  
sol  
sveže mlet črni poper  
1 ČŽ sladke paprike v prahu  
24 rezin šunke (lahko nadomestite s puranjo šunko)

## Čas priprave

20 min

## Popoln fingerfood – za prijeten pozen zajtrk ali naslednjo zabavo!

Gladko zmešajte sveži sir z drobno narezano mlado koruzo, vrtno krešo, smetano s hrenom in začimbami. Namažite kremo na Ölz super mehki kruh za sendviče in obložite z rezinami šunke. Nato pokrijte z drugo rezino Ölz super mehkega kruha za sendviče in previdno štirioglato odrežite.

## Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

