



# Ölz super mehak kruh za sendviče

s pršutovo salamo, oljčno rikoto, dušenimi slivami, rukolo in pinjolami.



## Sestavine

8 rezin Ölz super mehak kruha za sendviče

30 g pinjol, praženih in nasekljanih

4 trde slive, razkoščičene

100 g rukole, oprane

100 g rikote

40 g črnih oliv, nasekljanih

40 g zelenih oliv, nasekljanih

1 noževa konica 1 dijonske gorčice

Sol in črni poper

Čas priprave

25 min

1. Slive narežite na ne preveč tanke rezine in jih z malo sladkorja na kratko popražite v ponvi, nato pa pustite, da se ohladijo.

2. Za oljčno rikoto vse sestavine zmešajte v kremo.

3. Sendvič Ölz Super Soft namažite z oljčno rikoto, obložite z dušenimi slivami, salamo in rukolo, potresite s pinjolami, pokrijte z drugo rezino in postrezite.