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.