



# Ölz super mehak kruh za sendviče

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



## Sestavine

8 rezin Ölz super mehak kruh 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.

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

