Ölz super mehak kruh za sendviče s sadnimi jagodami in kremnim sirom

Recept za sadni sendvič za 2 porciji



Sestavine
6 rezin Ölz super mehak kruh za sendviče
4 čajne žlice kremnega sira (lahko tudi veganskega)
250 g jagode
4 rezine gorskega sira
Kreša
2 majhne žlice medu

Čas priprave
10 min

1. Jagode operite in narežite na rezine.
2. Ölz super mehak kruh za sendviče namažite z veliko količino kremnega sira.
3. Na vrh položite rezine gorskega sira, jagode in krešo ter na koncu premažite z malo medu.
4. Sendvič prepognite in uživajte na topel pomladni dan.