



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

Recept za sadni sendvič za 2 porciji



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 toplem pomladni dan.

## 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