



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

Recept za sadni sendvič za 2 obroka



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.

## Sestavine

6 diski Ölz super mehak kruh za sendviče  
4 ČŽ kremni sir (lahko tudi veganski)  
250 g jagode  
4 diski gorski sir  
1 peščica cress  
2 majhna žlica med

## Čas priprave

10 min