



Ölz super mehak kruh za sendviče "suši" z zeliščnim kremnim sirom in svežo zelenjavo

Recept za hrano za prste za 2 obroka



1. Rezine Ölz super mehak kruh za sendviče tanko razvaljajte in jih namažite z zeliščnim kremnim sirom.
2. Olupite korenček in kumare ter jih narežite na majhne palčke.
3. Nato na vrh položite dve rezini pršuta, sir, svežo rukolo ter korenčkovo in kumarično palčko.
4. Zvijemo in narežemo na suši zvitke.

Sestavine

4 diski Ölz super mehak kruh za sendviče
1 korenje
1 kumare
pršut
sir
rucola

Čas priprave

15 min