



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

Recept za 2 porcije



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. Zvijete in narežite na suši zvitke.

Sestavine

4 rezine Ölz super mehkega sendvič kruha

1 korenje

1 kumara

Pršut

Sir

Rukola

Čas priprave

15 min