



Ölz večzrnati toast

kmečki sveži sir, korenje

Sestavine

4 rezine Ölz večzrnatega toasta
120 g jabolk (sladkih mesnatih jabolk) olupite in nastrgajte oz. narežite na tanke trakove.
60 g Olupite korenčka in nastrgajte oz. narežite na tanke trakove.
60 g starih sort korenja (Betasweet ali Purple Haze) – alternativno lahko uporabite različne vrste korenja
10 Stk drobno narezanih oz. nasekljanih redkvic
1 skodelica vrtna kreše

250 g kmečki sveži sir, zrnat
4 JŽ najboljšega repičnega olja (proizvajalca Fandler)
malo vasabi paste
1 JŽ medu
sol in poper

Čas priprave

30 min

Kmečki sveži sir zmešajte s soljo, poprom, medom, vasabi pasto (količina po okusu) in z repičnim oljem. Maso razporedite po 4 popečenih rezinah Ölz večzrnatega toasta pribl. 1 cm na debelo, obložite privlačno pisano s korenčkom, narezanim na tanke trakove, in jabolki ter rezinami redkvic. Na koncu posujte s krešo.

Nasvet Thomasa Dorferja:

Za nevegetarijance lahko vključite 8 rezin blago prekajene puranje šunke.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

