



# 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 vrtne 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

