



• Ölz večzrnati toast •

kot brusketa



Sestavine

- 10 rezin Ölz večzrnatega kruha za sendviče
- 1 šop svežih zelišč (petersilj, drobnjak, bazilika)
- 5 strokov česna
- 10 JŽ oljčnega olja (po potrebi tudi več)
- 6 paradižnikov
- sol in poper
- 1 kos piščančjega mesa

Čas priprave

15 min

Popoln fingerfood – za prijeten pozen zajtrk ali naslednjo zabavo!

Položite Ölz večzrnati toast na pekač in rahlo zapecite na 200 °C. Vmes narežite paradižnike na drobne kocke. Premešajte z zmečkanim česnom, oljčnim oljem, zelišči in začimbami ter začinite. Po želji lahko popečete tudi sveže piščančje meso in nato primešate mešanici.

Kruhe za toast vzemite iz pečice, z žlico po njih razporedite brusketo in pecite še pribl. 10 min.

Zelo slastno tako toplo kot tudi hladno! Kot nalašč tudi kot fingerfood na zabavah