



Ölz večzrnati toast

rdeča pesa, jabolčni hren, pesa chioggia in pražena sončnična semena

Sestavine

8 rezin Ölz večzrnatega toasta
60 g rikote
30 g crème fraîche
35 g smetanovega hrena iz kozarca
80 g jabolk (sladkih mesnatih jabolk), olupljenih in drobno nastrganih, pokapanih z malo limone sol, sladkor, po potrebi nekaj medu
160 g kuhane rdeče pese na 1 cm debele kocke
1 na tanko nastrgana pesa chioggia za okras, po možnosti okroglo izrezani 2 cm krogi.
3 JŽ praženih sončničnih semen
1 paket rukole za posipanje

Čas priprave

30 min

zmešajte ricotto, crème fraîche, hren in nastrgano jabolko in začinite s soljo, sladkorjem, po želji z medom. Na 4 pečene rezine Ölz večzrnatega toasta izdatno namažite in natančno in pisano obložite s kockami rdeče pese in pese choggia.

Na koncu posujte z rukolo in s sončničnimi semeni ter poševno čez položite rezino Ölz večzrnatega toasta.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

