



Ölz večzrnati toast

s feta sirom, feferoni, posušenimi marelicami in šunko San Daniele

Sestavine

8 rezine Ölz večzrnatega toasta
250 g ovčjega feta sira, nastrganega na grobo strgalo
1/2 čajne žlice sesekljanih zelenih poprovih semen
70 g sušenih marelic (mehkih), narezanih na majhne kocke
60 g mlade čebule narežite na tanke trakove
2x 0,5cm rezine (brez pečk) vložnega sladko pekočega feferona
8-12 rezin šunke San Daniele
mali (mini) lističi bazilike

Čas priprave

30 min

Nastrgano feto zmešajte s sesekljanimi poprovimi zrni in sesekljanimi marelicami. Ölz večzrnati toast nekoliko popecite in premažite z ovčjim sirom. Nato dajte v pečico za 5 - 10 minut pri 180 °C.

Lepo obložite z narezano mlado čebulo, s feferoni, šunko San Daniele in baziliko.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

