



• Ölz večzrnati toast •

s kapljicami lanenega olja in z mlado vrtno zelenjavo



Sestavine

6 rezin Ölz večzrnatega toasta
300 g skute
70 ml lanenega olja (lahko nadomestite s hladno stisnjenim oljčnim ali osatovim oljem)
sok ene limone
50 g praženih sončničnih semen (nekaj od teh dajte na stran za okrasitev)
1 ščepec soli

VRTNA ZELENJAVA:

mlade redkvice narežite na tanke paličice
olupite male, za prst debele korenčke in narežite na drobne koščke
kolerabo narežite na pribl. 2 cm dolge paličice
kalčki redkvice
kalčki alfa alfa
krebujica

Čas priprave

15 min

Priprava vrtno zelenjave:

Kot je navedeno pri sestavinah, pokapajte z malo lanenega olja, rahlo solite, zmešajte s skuto in limoninim sokom. Ölz večzrnati toast prekrijte s kapljicami lanenega olja in nekoliko neenakomerno razmažite (pribl. 1 cm visoko). Čez razporedite surovo zelenjavo oz. potisnite v skuto, da bo toast videti kot zelenjavna greda. Okrasite s kalčki, z na drobno natrgano krebujico in s sončničnimi semeni.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

