



Ölz večzrnati toast

s prekajeno šunko, medeno skuto s peteršiljem in sirom z modro plesnijo

Sestavine

6 rezin Ölz večzrnatega toasta
300 g skute (40 % vsebnosti maščobe)
120 g na drobno narezanih mehkih suhih sliv
3/4 jabolk, narezanih na 1/2 cm kock
3 JŽ medu
1,5 JŽ narezanega peteršilja sol
sol
sveže mlet črni poper
12 rezin nežno prekajene rožmarinove šunke s skorjico ali z medom
100 g sira z modro plesnijo
3 JŽ seseklanih soljenih mandljev (po želji: arašidi)
nekaj malih vršičkov listnatega peteršilja za okras

Čas priprave

15 min

Skuto gladko zmešajte s posušenimi slivami, z jabolki, medom in peteršiljem in začinite s soljo in poprom.

Ölz večzrnati toast premažite s skutino kremo pribl. ½ cm na debelo, povrh narahlo posložite šunko in obložite z majhnimi koščki sira z modro plesnijo ter za 5 minut dajte v predhodno ogreto pečico pri 180 °C. Nato posujte s slanimi mandlji in okrasite z majhnimi vršički peteršilja in takoj postrezite.

Nasvet priznanega kuharskega mojstra Thomasa Dorferja:

„Priprava doma pripravljenih slanih mandljev je nadvse preprosta!“

- 100 g olupljenih praženih mandljev
- 1/2 zžvrkljan beljak
- dober ščepec morske soli in
- majhen ščepec kristalnega sladkorja

Mandlje zmešajte z beljakom, s soljo in sladkorjem. Pecite v pečici na pribl. 160 °C pribl. 5 minut, da se beljak dobro posuši. Z beljakom se začimbe optimalno oprimejo mandljev.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

