



# Ölz večzrnati toast

z ovčjim sirom z rukolo, s papriko iz pečice in šunko serrano

## Sestavine

6 rezin Ölz večzrnatega toasta  
360 g ovčjega sira (alternativno nekaj močnega feta sira)  
300 g paprike iz pečice, narezane na 1 cm kocke (lahko nadomestite z vloženo pečeno papriko)  
50 g seseklanih mandljev  
1 šop oprane in na drobno sesekljane rukole (nekaj malih lističev rukole dajte na stran za okras)  
sol  
oljčno olje  
sveže mlet črni poper  
6 rezin španske šunke serrano

## Čas priprave

25 min

Ovčji sveži sir narežite na pol cm debele kocke, začinite s papriko iz pečice, z mandlji in rukolo ter začinite s soljo in poprom. Namažite na Ölz večzrnati toast in za pribl. 8 - 12 minut dajte v pečico, ogreto na 170 °C. Ko vzamete ven, obložite z na tanke rezine narezano šunko serrano in okrasite z majhnim lističem rukole.

## Nasvet priznanega kuharskega mojstra Thomasa Dorferja:

„Doma pripravljena pečena paprika: po 3 rdeče in rumene paprike narežite na četrtine, izrežite semena in nastavke za peclje, s kožo navzgor razporedite po pekaču in pokapajte z oljčnim oljem in nekaj soli. Na pečici nastavite zgornje gretje z močno žar funkcijo in dajte papriko na najvišjo rešetko. Pecite pribl. 10–15 minut, da na kožici začnejo nastajati mehurji. Na kratko pustite, da se ohladi in previdno odstranite kožico.“

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

