



Ölz velik toast

polnjeno s pršutom in sredozemskimi začimbami



Sestavine

4 rezine Ölz velik toast
80 g rikote
80 g na majhne kocke narezane bivolje mocarele
20 g nastrganega parmezana
20 g sesekljanih črnih oliv
40 g sušenih, sesekljanih paradižnikov
60 g pršuta ali druge italijanske salame, narezane na tanke trakove
malo limonine lupinice
malo bazilike

Motovilec za okras

Čas priprave

40 min

Pri Ölz velikem toastu ob strani zareži žep. V skledi gladko zmešajte sestavine.

Napolnite žep toasta in v ponvi z obeh strani popecite na vročem olju! Nato dajte za 5 - 10 min. pri 180 °C v pečico! Poševno prerežite in postrezite z natrganim, nekoliko mariniranim motovilcem.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

