



## • 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**

