



# Ölz velik toast

Sir s krompirjem – izdatno pečen z ementalcem in s hrustljivo slanino



## Sestavine

8 rezin Ölz velik toast  
24 rezin slanine ali potrebušine  
\*\*\*

### SIR S KROMPIRJEM:

200 g krompirja (kuhan neolupljen, olupljen še vroč in stisnjen)  
100 g kmečki sveži sir, zrnat  
malo sveže sesekljanega majarona  
2 JŽ sveže sesekljanega drobnjaka  
sol  
sveže mlet črni poper  
\*\*\*  
120 g nastrganega ementalca

## Čas priprave

**50 min**

Pekač obložite s papirjem za peko in rezine slanine hrustljivo zapecite pri 180 °C (ko jemljete iz pečice, pazite na vročo maščobo). Nato položite na kuhinjski papir, ohladite in grobo nadrobite. Ohlajen krompir hitro zmešajte s kmečkim svežim sirom, z zelišči in začimbami. Rezine Ölz velik toast na debelo namažite s sirom s krompirjem, posujte s skorjicami slanine in z ementalcem. Na kratko popecite v predhodno segreti pečici pri 180 °C.

## Nasvet priznanega kuharskega mojstra Thomasa Dorferja:

„Uživajte s sladko-kislo zelenjavo s kisom, kot so kumarice z gorčico, vložene gobice itd.“

## Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

