# Ölz velik toast z beluši in svežimi jagodami

Recept za peko na žaru za 2 porciji




Sestavine
4 rezine Ölz velik toasta
2 kosa sira na žaru
2 čajni žlički bazilinega pesta
10 kosov špargljev
5-7 kosov jagod
2 čajni žlički pinjol
1 majhna žlica sladkorja za glazuro
Olje
Sol

Čas priprave
20 min

1. Šparglje operite in jih kuhajte v vreli osoljeni vodi največ 5 minut. Nato jih odstranite in jih približno 5-10 min. pražite v ponvi (lahko tudi na žaru) na malo olja.
2. Na žaru prepražite tudi sir.
3. Jagode operite in jih narežite na majhne kocke. V skledi jih zmešajte z 1 žličko sladkorja v prahu.
4. V majhni ponvi na kratko prepražite pinjole.
5. Rezine Ölz velik toast rezine hrustljavo popecite in jih namažite s pestom. Nato jih obložite s sirom za žar, šparglji in jagodami. Na koncu okrasite s pinjolami in uživajte.