



# 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 bazilnega 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 hrustljivo popecite in jih namažite s pestom. Nato jih obložite s sirom za žar, šparglji in jagodami. Na koncu okrasite s pinjolami in uživajte.