



# Ölz večzrnati toast

s pralinami iz prekajenih postrvi

## Sestavine

6 rezin Ölz večzrnatega toasta  
100 g rikote  
100 g jabolk Granny Smith, narezanih na majhne kocke (lahko nadomestite z drugo kiselkasto vrsto jabolk)  
50 g drobno sesekljanih redkvic  
100 g prekajene postrvi, narezane na kocke  
60 g na drobno sesekljanih praženih pinijevih semen  
1 ščepec soli  
200 g zdrobljenih koruznih kosmičev  
2 paketka vrtno kreše  
nekaj kisle smetane za okras

## Čas priprave

25 min

rikoto, kocke jabolk, redkvice, na kocke narezano prekajeno postrv in pražena pinijeva semena zmešajte, začinite s ščepcem soli.

Nato maso oblikujte v 24 kroglic (po 15 g) in povaljajte v zdrobljenih koruznih kosmičih.

Iz 6 Ölz večzrnatih toastov z okroglim modelom za izdolbljenje (premer pribl. 4 cm) odtisnite 4 kroge in nato popecite v pekaču.

Praline iz prekajene postrvi položite na rezine Ölz večzrnatega toasta, poleg pralin pokapajte nekaj kisle smetane in na vse skupaj položite krešo.