



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 seseklanih redkvic
100 g prekajene postrvi, narezane na kocke
60 g na drobno seseklanih 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.