



# Ölz masleni toast »Butterboard (maslena deska)« z lešnikovo masleno kremo, brusnicami in kozjim kremnim sirom

Popolno za praznike – kremasto, oreškasto in čudovito dekorirano!



## Sestavine

5 rezin Ölz maslenega toasta  
200 g masla  
1 čajna žlička medu  
ščepec soli  
2 jedilni žlici kozjega kremnega sira  
2 jedilni žlici suhih brusnic  
svež koper ali timijan

Čas priprave  
15 min

## 1. Priprava »rjavega masla«

Maslo v manjšem loncu pri srednji temperaturi stopite in pustite, da rahlo vre, dokler ne postane zlato rjavo in dobi oreškast vonj. Odstavite z ognja, precedite skozi fino cedilo in pustite, da se nekoliko ohladi.

## 2. Stepanje maslene kreme

Rjavo maslo z ročnim mešalnikom stepite v kremasto zmes ter jo začinite z medom in ščepec soli.

## 3. Postrežba in oblikovanje

Stepeno maslo razporedite ali nabrizgajte na krožnik ali leseno desko v obliki majhne jelke ali drugega prazničnega motiva.

## 4. Okraševanje

Dodajte kupčke kozjega kremnega sira, potresite s suhimi brusnicami in okrasite s svežim koprom ali timijanom. Po želji lahko dodate tudi nekaj svežih brusnic za sadni kontrast.

## 5. Serviranje

Postrezite s hrustljivo popečenim Ölz maslenim toastom – idealno za druženje in praznovanje!