



# Ölz Masleni Toast z zeliščno skuto in vršički špargljev

Pomladna, lahka jed - idealna za sezono špargljev



## Sestavine

2 rezini Ölz Masleni Toast  
100 g skute (quarka)  
1 čajna žlička limoninega soka  
1 čajna žlička olivnega olja  
Sol, poper in česen v prahu po okusu  
1 Pest divjih zelišč (npr. kislica, regratovi listi, kreša, marjetice)  
6-8 zelenih špargljevih vršičkov  
1 čajna žlička masla za pečenje  
Groba morska sol za posip

Čas priprave

15 min

## 1. Priprava skutine kreme

Skuto zmešamo z limoninim sokom, olivnim oljem, malo soli, poprom in česnom v prahu do gladkega. Po želji dodamo drobno sesekljana divja zelišča.

## 2. Popečemo špargljeve vršičke

Špargljeve vršičke popečemo v ponvi na srednjem ognju z malo masla približno 3-4 minute, da rahlo porjavijo, a ostanejo čvrsti. Začinimo s ščepcem soli.

## 3. Popečemo toast

Rezine Ölz Maslenega Toasta popečemo v toasterju ali v ponvi brez maščobe do zlato rumene barve.

## 4. Postrežemo

Popečene rezine toasta nmažemo s skutino kremo. Na vrh položimo popečene vršičke špargljev in okrasimo s svežimi divjimi zelišči.

## 5. Serviranje

Potresemo z grobo morsko soljo in takoj postrežemo.