



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 mašcobe 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

Potreseemo z grobo morsko soljo in takoj postrežemo.