Ölz pletenica z robidinim kremnim sirom

Sadna ideja za zajtrk ob koncu tedna - za 4 porcije



Sestavine
1 kos Ölz pletenice
250 g kremnega sira (možna tudi veganska različica)
250 g svežih robid
malo vanilijevega sladkorja
sveža limona
lešniki in meta za okrasitev

Čas priprave
10 min

1. Robide pretlači in precedi skozi fino cedilo.
2. Po potrebi za sladkost dodaj malo vanilijevega sladkorja in sveže stisnjenega limoninega soka.
3. Kremni sir zmešaj z 2/3 sadnega pireja.
4. Ölz pletenico nareži na rezine in premaži z robidovim kremnim sirom.
5. Na koncu okrasi s preostalim sadnim pirejem, svežimi robidami, sesekljanimi lešniki in meto ter uživaj.