Ölz polnozrnati mehki sendvič kruh z mediteranskim ricotta namazom

Lahek, kremast in mediteranski – idealen za hitre trenutke razvajanja.



Sestavine
4 rezine Ölz polnozrnatega mehkega sendvič kruha
250 g ricotte
1 čajna žlička oljčnega olja
sol in poper
6-8 sušenih paradižnikov v olju
40 g motovilca
pest mikrozelenja

Čas priprave
10 min

1. Priprava ricotta kreme
Ricotto gladko premešajte, vmešajte oljčno olje ter začinite s soljo in poprom.

2. Priprava paradižnikov
Sušene paradižnike vzemite iz olja, jih osušite s papirnato brisačo in narežite na grižljajem primerne koščke.

3. Oblaganje sendviča
Rezine Ölz polnozrnatega mehkega sendvič kruha premažite z ricotta kremo.
Po vrhu razporedite koščke paradižnika ter dodajte motovilec in mikrozelenje.

4. Zaključek
Sendvič zaprite z drugo rezino in postrezite.