



# Ölz polnozrnatni mehki sendvič kruh z mediteranskim ricotta namazom

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



## Sestavine

4 rezine Ölz polnozrnatnega 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 grizljajem primerne koščke.

## 3. Oblaganje sendviča

Rezine Ölz polnozrnatnega 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.