Ölz Super Soft sendvič - »božično drevesce« s kumaro in dimljenim lososom

Popolno za praznične priložnosti – nežno, kremasto in očarljivo postreženo!



Sestavine
6 rezin Ölz Super Soft sendvič kruha
100 g kremnega sira
100 g dimljenega lososa
1/2 kumare
1 jedilna žlica limoninega soka
poper
zobotrebci ali lesene paličice

Čas priprave
20 min

1. Priprava
Kumaro operite in jo s pomočjo lupilca ali rezalnika narežite na tanke, dolge trakove.

2. Osnova sendviča
Z modelčkom v obliki zvezdice izrežite majhne zvezdice iz rezin Ölz Super Soft sendvič kruha.

3. Oblaganje
Polovico zvezdic premažite s kremnim sirom, nanje položite rezino dimljenega lososa in pokrijte z drugo zvezdico.

4. Okraševanje
Trakove kumare valovito zvijte, jih nataknite na zobotrebec ali leseno paličico in zapičite v sendvič – tako nastane majhno »kumarično božično drevesce«.

5. Začinjenje
Dodajte nekaj kapljic limoninega soka in malo popra.