



# Ölz Super Soft sendvič "Polnjen francoski toast" z jagodami in sladkorjem v prahu

Sladek brunch recept za sproščen vikend: za 2–3 porcije



## Sestavine

12 rezine Ölz Super Soft sendviča  
220 g mascarponeja  
2 žlici medu  
Lupinica polovice limone  
300 g jagod  
3 jajca  
250 ml mleka  
1 čajna žlička vanilijevega sladkorja  
1 čajna žlička masla  
Meta in sladkor v prahu za okras

## Čas priprave

15 min

## 1. Priprava mascarpone kreme:

Mascarpone, med in limonino lupinico stepemo v gladko kremo.

## 2. Priprava jagod:

Jagode operemo in narežemo na tanke rezine.

## 3. Polnjenje sendviča:

Dva kosa Ölz Super Soft sendviča premažemo z mascarpone kremo. En kos obložimo z rezinami jagod. Pokrijemo z drugim kosom in rahlo pritisnemo skupaj.

## 4. Priprava mlečne mešanice:

V globokem krožniku dobro razžvrkljamo jajca, mleko in vanilijev sladkor.

## 5. Namočenje sendviča:

Polnjene sendviče na hitro namočimo v mlečno mešanico, da se vse strani prepojijo.

## 6. Praženje:

V ponvi segrejemo 1 čajno žličko masla. Sendviče popečemo z obeh strani do zlato rjave barve.

## 7. Postrežba in uživanje:

Polnjeni francoski toast okrasimo s sladkorjem v prahu, svežimi jagodami in meto. Voilà – poletni sladki zajtrk je postrežen!