Ölz večzrnati toast s ribjimi palčkami in svežim koprom

Hiter recept za okusen sendvič – za 2 osebi



Sestavine
4 rezine Ölz večzrnatega toasta
6 ribjih palčk
80 g kremnega sirnega namaza z zelišči
1 kumara
4 listi solate
2 žlici tartarske omake
Svež koper

Čas priprave
15 min

1. Priprava ribjih palčk:
Ribje palčke pripravimo po navodilih na embalaži – v pečici ali v ponvi, dokler niso zlato hrustljave.

2. Priprava zelenjave:
Solatne liste operemo in osušimo. Kumaro narežemo na tanke rezine.

3. Priprava toasta:
Štiri rezine Ölz večzrnatega toasta popečemo do hrustljavosti.

4. Sestavljanje sendviča:
Toast namažemo s kremnim sirnim namazom z zelišči. Na dve rezini položimo solatne liste, kumare in pečene ribje palčke. Čez ribje palčke dodamo tartarsko omako in sveže nasekljan koper. Pokrijemo z drugo rezino toasta in rahlo pritisnemo.

5. Postrežba:
Postrežemo toplo kot hitro večerjo ali okusno malico za vso družino.