Ölz večzrnati toast z zeliščnim kremnim sirom in popečenimi gobami

Okusen prigrizek ali hiter lahek obrok – hrustljav toast v kombinaciji s kremnim sirom in aromatičnimi popečenimi gobami s svežimi zelišči.



Sestavine
2 rezini Ölz večzrnatega toasta
200 g gozdnih gob
2-3 žlice zeliščnega kremnega sira
1 žlica olivnega olja
1 strok česna
Sveža kreša
Sol in poper po okusu
Groba morska sol za posip

Čas priprave
15 min

1. Priprava toasta:
Rezine Ölz večzrnatega toasta popečemo v opekaču ali na suhi ponvi do zlato hrustljave skorjice.

2. Praženje gob:
Gobe (odvisno od vrste) narežemo na manjše kose.
V ponvi jih na srednjem ognju popečemo z malo olja ali masla in sesekljanim česnom, dokler niso zlato rjave. Začinimo s soljo in poprom.

3. Sestavljanje:
Popečen toast premažemo z zeliščnim kremnim sirom.
Na vrh radodarno naložimo popečene gobe.
Okrasimo s svežo krešo ali timijanom, po želji dodamo še ščepec grobe soli.

Postrežba in uživanje:
Postrežemo lahko hladno ali toplo – popolno za prigrizek, lahko večerjo ali predjed.