



# Ölz večzrnati toast z zeliščnim kremnim sirom in popečenimi gobami

Okusen prigrizek ali hiter lahek obrok – hrustljiv 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.