



Ölz velik Toast s kremnim nadevom iz špinače in cheddarja

Prave toast sanje: zunaj hrustljiv, znotraj bogato kremast. Popoln za hitro kosilo.



Sestavine

4 rezine Ölz velikega Toasta
200 g listnate špinače
1 strok česna
1 čebula
1 jedilna žlica olja ali masla
100 g kremnega sira
100 g cheddarja
sol
poper

Čas priprave
15 min

1. Priprava špinače

V ponvi segrejte olje ali maslo. Dodajte drobno seseklano čebulo in česen ter ju na hitro prepražite, da posteklenita. Nato dodajte špinačo in jo prepražite, da upade. Začinite s soljo in poprom.

2. Vmešavanje kremnega sira

Ponev odstavite z ognja in vmešajte kremni sir, da dobite gladko, kremasto zmes. Po želji lahko cheddar vmešate že na tej stopnji ali ga dodate kasneje.

3. Sestavljanje sendviča

Dve rezini Ölz Riesen (velikega) Toasta premažite s špinačno kremo, potresite s cheddarjem in pokrijte z drugo rezino toasta.

5. Postrežba in uživanje

Razrežite na polovice in postrezite še toplo - odlično s svežo zeleno solato ali jogurtovim pomakom.