Ölz Mini Masleni Rogljički s skutino kremo & jagodnim kompotom

Sadni recept za sladek zajtrk - 2 porciji



Sestavine
1 paket Ölz Mini Masleni Rogljički
300 g zamrznjenih jagod
5 žlic vode
200 g skute
Lupinica polovice limone
Svež timijan

Čas priprave
15 min

1. Priprava jagodnega kompota:
Jagode, med in vodo segrevajte v majhnem loncu na srednji temperaturi, dokler ne nastane gost kompot (približno 10 minut). Odstavite in ohladite.

2. Priprava skutine kreme:
V skledi dobro zmešajte skuto in limonino lupinico, da dobite gladko kremo.

3. Priprava rogljičkov:
Ölz Mini Maslene Rogljičke prerežite na pol, notranje ploskve premažite s skutino kremo.

4. Postrežba:
Na skutino kremo dodajte 1-2 žlici jagodnega kompota in posujte s svežimi lističi timijana.

5. Uživanje:
Postrezite sveže rogljičke - idealni so kot sladica ali sladek prigrizek!