



Ölz pirin toast s stopljeno mocarelo in sadnim paradižnikom

Italijanski toast recept za 2 porciji



Sestavine

4 rezine Ölz pirin toasta
4 čajne žličke bazilikenega pesta
Mozzarella
češnjev paradižnik
Sveža bazilika
Sol
Pepper

Čas priprave

15 min

1. Mocarelo odcedite, dobro osušite s kuhinjskim listom in jo narežite na približno 0,5 cm debele rezine.
2. Paradižnike operite in prav tako narežite na rezine.
3. Baziliko nasekljajte.
4. Dve rezini Ölz pirin toasta namažite z bazilikinim pestom, nato na eno rezino toasta položite najprej rezine paradižnika, nato mocarelo in baziliko ter na koncu paradižnik ter začinite s soljo in poprom.
5. Na vrh položite drugo rezino toasta.
6. V toasterju na srednji temperaturi pecite približno 8-10 minut in odstranite takoj, ko se mocarela stopi.
7. Toast prerežite na pol in hitra večerja je pripravljena.