



# Ölz sendvič toast s croque s kozjim sirom, hruško in brusnicami

Slasten recept za toast za 4 porcije



## Sestavine

8 rezin Ölz sendvič toasta  
4 hruške (v sezoni lahko uporabite tudi marelice)  
1 rdeča čebula  
6-8 rezin kozjega sira (po 40 g)  
2 čajni žlici brusnic  
Rožnati poper  
2 čajni žlici mareličnega soka  
1-2 majhna žlica srednje pekoče gorčice  
nekaj naribanega kozjega pekorina

## Čas priprave

40 min

1. Čebulo narežite na kolobarje, kozji sir pa prečno prerežite na pol. Olupite hruške, jih narežite na tanke rezine in jih na kratko stresite v ponev.
2. Na toastu za sendviče Ölz izmenično polagajte rezine kozjega sira, obročke rdeče čebule in rezine hrušk. Na vrh namažite malo brusnične marinade (brusnice zmešajte z rožnatim poprom in gorčico) in zaključite z rezino Ölz sendvič toast na vrhu.
3. Potresite z naribanim kozjim pecorinom ga 8-10 minut pecite v pečici pri 180 °C, dokler ni hrustljiv. Okrasite z drobno seseklanim drobnjakom.

**Nasvet:** Če imate na voljo sveže marelice, jih lahko uporabite tudi namesto hrušk.