



# Ölz sendvič toast

Tanke palačinke s kremno gobovo omako



## Sestavine

7 rezin Ölz sendvič toast, narezanega na majhne kocke

6 jušnih žlic kisle smetane

4 rumenjaki bio-jajc

4 beljaki bio-jajc

sol

sveže mlet črni poper

muškatni orešček

1 1/2 jušne žlice sesekljanega peteršilja

nekaj sesekljanega luštreka

\*\*\*

## SMETANOVA KREMNA GOBOVA OMAKA:

1 kg malih jesenskih gobanov (po izbiri 1 kg mešanih gob)

60 g čebule, na drobno narezana na kocke

1/4 l goveje juhe

1 lonček kisle smetane

sol

poper

peteršilj

nekaj masla za peko

## Čas priprave

15 min

Zmešajte kisló smetano, rumenjaki, začimbe in zelišča, nato pa primešajte kocke toasta. Nato ločeno stepite beljake v sneg in previdno vmešajte v pripravljeno maso. Nato z jedilno žlico dodajte kupčke (premer pribl. 5 cm) in prečiščeno maslo (najbolje deluje v ponvi s premazom) in na obeh straneh zlatorjavo zapecite.

Za smetanovo omako temeljito operite gobe in jih drobno narežite, popražite nekaj čebule na 2 jušnih žlicah masla, dodajte narezane gobe in kratko podušite, zalijte z nekaj goveje juhe in vmešajte smetano, zmešano z nekaj vode. Začinite s soljo, poprom in peteršiljem.

## Nasvet priznanega kuharskega mojstra

**Thomasa Dorferja:** „Palačinke z Ölz sendvič toastom so izvrstnega okusa tudi z divjačinskim ragujem ali s svežo solato.“

## Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

