



Ölz Mlečni Kruhek s sirom, kisló smetano in svežimi zelišči

Hitri recept za prigrizek med obroki!



Sestavine

4 kosi Ölz Mlečni Kruhek
4 rezine sira gaude
Kisla smetana
Sveža zelišča
Maslo
Sol in poper
Lesen ročaj

Čas priprave

10 min

1. Ölz mlečni kruhek po dolžini prerežite na pol in spodnjo polovico namažite z maslom.
2. Rezine goude prerežite na pol in jih položite na mlečni kruhek. Lesen palčko položite tako, da se ena polovica potopi v Ölz mlečni kruh.
3. Na vrh položite še eno rezino sira in pokrijte z mlečnim kruhkom.
4. Na obeh straneh na kratko popecite, dokler se sir ne stopi.
5. Namočite v omako iz kisle smetane, okrasite s svežimi zelišči in uživajte tople.