



Ölz Pirin Toast – Velikonočni korenčki s kremnim sirom

Velikonočni finger food recept za 4 osebe



Sestavine

4 rezine Ölz Pirinega Toasta
100 g kremnega sira
2 velika naribana korenčka
Malo soli in popra
1 žlička limoninega soka
1 žlička medu ali javorjevega sirupa (po želji za rahlo sladkost)
Korenčkovo zelenje ali svež peteršilj za okras

Čas priprave

15 min

1. Priprava toasta

Ölz Pirin Toast po želji opečemo do lepe hrustljivosti. Nato ga narežemo na podolgovate ali ovalne kose, da posnemajo obliko korenčka. Za natančnejšo obliko lahko uporabimo modelček v obliki korenčka.

2. Priprava kremnega sira

Kremni sir zmešamo z limoninim sokom, soljo in poprom. Za rahlo sladkast okus po želji dodamo malo medu ali javorjevega sirupa.

3. Priprava korenčkovega nadeva

Nariban korenček rahlo ožamemo, da odstranimo odvečno tekočino. Po okusu začинimo s soljo in limoninim sokom.

4. Obložitev toasta

Rezine Ölz Pirinega Toasta obilno premažemo s kremnim sirom. Po vrhu enakomerno porazdelimo nariban korenček in ga rahlo pritisnemo. Na vrhu dodamo malo korenčkovega zelenja ali svežega peteršilja, da posnemamo videz pravega korenčka.

5. Postrežba & uživanje

Pripravljene korenčke postavimo na lep servirni krožnik in uživamo! Odlično kot prigrizek ali predjed.