



# Ölz Pirin Toast z melancani, halloumi sirom in curry humusom

Okusen vegetarijski sendvič za 2 osebi



## Sestavine

4 rezine Ölz Pirinega toasta  
1 melancan  
1 rdeča koničasta paprika  
1 halloumi sir  
50 g curry humusa  
50 g kremnega sira  
Sveža bazilika  
Olivno olje  
Sol

## Čas priprave

25 min

### 1. Priprava zelenjave:

Melancane in rdečo papriko operemo ter narežemo na tanke rezine. V ponvi z malo olivnega olja ju popečemo, da dobita lepo zlato barvo in mehko teksturo.

### 2. Priprava halloumi sira:

Halloumi sir za žar narežemo na rezine in ga v isti ponvi hrustljivo popečemo.

### 3. Priprava toasta:

Štiri rezine Ölz Pirinega toasta na hitro popečemo v vroči ponvi z malo olivnega olja, da postanejo zlato rjave in hrustljave. Nato eno rezino namažemo s curry humusom, drugo pa s kremnim sirom.

### 4. Sestavljanje sendviča:

Na toast položimo popečene melancane, papriko in hrustljav halloumi sir. Po okusu rahlo posolimo. Na koncu dodamo sveže liste bazilike in pokrijemo z drugo rezino toasta.

### 5. Postrežba:

Sendvič diagonalno prerežemo in še toplega postrežemo.