



Ölz pletenica z robidinim kremnim sirom

Sadna ideja za zajtrk ob koncu tedna – za 4 porcije



1. Robide pretlači in precedi skozi fino cedilo.
2. Po potrebi za sladkost dodaj malo vanilijevega sladkorja in sveže stisnjenega limoninega soka.
3. Kremni sir zmešaj z 2/3 sadnega pireja.
4. Ölz pletenico nareži na rezine in premaži z robidovim kremnim sirom.
5. Na koncu okraši s preostalim sadnim pirejem, svežimi robidami, sesekljanimi lešniki in meto ter uživaj.

Sestavine

1 kos Ölz pletenice
250 g kremnega sira (možna tudi veganska različica)
250 g svežih robid
malo vanilijevega sladkorja
sveža limona
lešniki in meta za okrasitev

Čas priprave

10 min