



# Ölz večzrnati toast s ribjimi palčkami in svežim koprom

Hiter recept za okusen sendvič – za 2 osebi



## Sestavine

4 rezine Ölz večzrnatega toasta  
6 ribjih palčk  
80 g kremnega sirnega namaza z zelišči  
1 kumara  
4 listi solate  
2 žlici tartarske omake  
Svež koper

## Čas priprave

15 min

### 1. Priprava ribjih palčk:

Ribje palčke pripravimo po navodilih na embalaži – v pečici ali v ponvi, dokler niso zlato hrustljave.

### 2. Priprava zelenjave:

Solatne liste operemo in osušimo. Kumaro narežemo na tanke rezine.

### 3. Priprava toasta:

Štiri rezine Ölz večzrnatega toasta popečemo do hrustljivosti.

### 4. Sestavljanje sendviča:

Toast namažemo s kremnim sirnim namazom z zelišči. Na dve rezini položimo solatne liste, kumare in pečene ribje palčke. Čez ribje palčke dodamo tartarsko omako in sveže nasekljan koper. Pokrijemo z drugo rezino toasta in rahlo pritisnemo.

### 5. Postrežba:

Postrežemo toplo kot hitro večerjo ali okusno malico za vso družino.