



Ölz Mini Masleni Roglički s skutino kremo & jagodnim kompotom

Sadni recept za sladek zajtrk – 2 porciji



Sestavine

1 paket Ölz Mini Masleni Roglički
300 g zamrznjenih jagod
5 žlic vode
200 g skute
Lupinica polovice limone
Svež timijan

Čas priprave

15 min

1. Priprava jagodnega kompota:

Jagode, med in vodo segrevajte v majhnem loncu na srednji temperaturi, dokler ne nastane gost kompot (približno 10 minut). Odstavite in ohladite.

2. Priprava skutine kreme:

V skledi dobro zmešajte skuto in limonino lupinico, da dobite gladko kremo.

3. Priprava rogljičkov:

Ölz Mini Maslene Rogličke prerežite na pol, notranje ploskve premažite s skutino kremo.

4. Postrežba:

Na skutino kremo dodajte 1–2 žlici jagodnega kompota in posujte s svežimi lističi timijana.

5. Uživanje:

Postrezite sveže rogljičke – idealni so kot sladica ali sladek prigrizek!