

Pieczony camembert



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28008**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 1 cebula
- 1 jabłko
- 2 łyżki brązowego cukru
- 2 łyżki musztardy z gorczycą
- 8 łyżek soku jabłkowego
- 3 łyżki octu winnego
- majeranek
- olej
- sól
- chili w proszku
- 4 serki camembert
- 15 dag bagietki

Sposób przygotowania:

- 1 Zrób chutney. Obierz i drobno posiekaj cebulę. Umyte i obrane jabłko pozbaw gniazd nasiennych, drobno posiekaj. Cukier wsyp do rondelka, skarmelizuj na średnim ogniu.
- 2 Do skarmelizowanego cukru dodaj posiekaną wcześniej cebulę, jabłko oraz musztardę z ziarnami gorczycy. Wlej sok jabłkowy oraz ocet winny. Duś całość pod przykryciem 20-30 minut.
- 3 Świeży majeranek opłucz. Część odłóż do dekoracji, resztę otrzyj z łyżek i dodaj do chutneya. Sos zdejmij z og nia. Wymieszaj z łyżką oleju, dopraw solą oraz chili do smaku. Odstaw do schłodzenia.
- 4 Serki camembert wyjmij z opakowań. Porozkładaj na wyłożonej papierem do pieczenia blasze. Zapiekaj 5-7 minut w temp. 220 st.
- 5 Bagietkę (lub dwa paluchy pszenne) pokrój w plasterki. Na patelni rozgrzej 2 łyżki oleju. Przesmaż pieczywo. Możesz też przyrumienić je w piekarniku. Gorące serki camembert ułóż na talerzach. Posmaruj przygotowanym chutneyem jabłkowym i obłóż grzankami. Dekoruj odłożonym majerankiem. Podawaj danie na ciepło.
- 6 czas ok. 45 min; porcja – 800 kcal, cena 4,40 zł

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: